Helen se întoarse și se uită pe furiș.

— O să-l chem pe director, tună ea ridicîndu-se ca un arc. Opriți proiecția! Lumină!

— Helen, stai jos! spuse Lavinia cu ochii închiși.

*

Cînd lăsară paharele goale pe masă, toate trei aveau mustăți de ciocolată pe buza de sus. Ștergîndu-se ca pisicile izbucniră în rîs.

— Vă dați seama ce stupid a fost? spuse Lavinia. Tot scandalul pentru nimic. Din cale afară de penibil!

Ceasul din bar arăta 11 și 25.

Ieșiseră de la cinema, rîdeau, se amuzau.

Pînă și Helen își bătea joc de purtarea sa.

Lavinia spuse:

— Cînd ai luat-o la goană prin mijloc, strigînd „Lumină" am crezut că mor de rușine.

— Bietul om! Era fratele directorului.

— Mi-am cerut scuze! obiectă Helen.

— Dar ai văzut urmările panicii, nu?

Ventilatoarele se învîrteau legănînd aerul cald al nopții și amestecînd mirosurile de vanilie, fragi, mentă și dezinfectant care pluteau în bar.

— N-ar fi trebuit să ne oprim aici. Poliția a spus...

— S-o ia dracu, făcu Lavinia rîzînd. Nu mi-e frică de nimic. Haimanaua este la kilometri de noi și nu se va întoarce decît peste cine știe cîte săptămîni. Poliția îl va aresta, ai să vezi. Filmul a fost nostim, nu?

Străzile erau pustii. Nici o mașină, nici un camion, nici o ființă omenească. Firmele își proiectau lumina la intrarea magazinelor. În vitrine, manechinele de ceară le urmăreau cu privirea pe cele trei femei.

— Crezi că dacă strigăm, astea ne ajută?

— Care?

— Manechinele... astea din vitrină.

— Oh! Francine.

— Gata!

Erau cu miile în vitrine, drepte, tăcute, în timp ce pe stradă nu erau decît ele trei. Tocurile loveau asfaltul ca pocnetele de pușcă.

O firmă de neon clipea și tremura ca o insectă ce-și dă sufletul. Femeile trecură de ea.

Caldă și albă, strada se întindea nesfîrșită în fața lor.

— Te conducem mai întîi pe tine, Francine.

— Ba nu, eu vă conduc pe voi.

— Nu fii caraghioasă. Tu locuiești aici. Altfel ar trebui să te întorci singură peste rîpă. Și o frunză să te atingă și tu mori îndată.

Francine se încăpățînă: — Pot să rămîn la tine în noaptea asta. Tu ești cea mai frumoasă!

— Nu!

Văzîndu-le, păreau trei forme învesmîntate plutind peste o apă țesută din razele lunii. Pentru Lavinia, care privea defilînd arborii, ascultînd glasul prietenelor, noaptea părea să alerge. Mergea încet, dar se simțea fugind. Lucrurile din jur se topeau ca o zăpadă aburindă.

— Să cîntăm — propuse Lavinia.

Începură să cînte ușor. Se țineau strîns de braț, ferindu-se să se uite înapoi. Trotuarul se unduia sub pași, apoi se oprea.

— Ia stați — șopti ea din nou.

Ascultară greierii. Nu departe orologiul tribunalului suna 12 fără un sfert.

— Ascultați...

O ușă scîrțîi în întuneric. Era dl. Terle. Se plimba pe balcon, fumîndu-și ultima țigară. Lumina roșie apărea cînd la dreapta, cînd la stînga.

Restul luminilor, al acelor lumini care dau viață unui oraș, erau stinse. Toate. Totul părea strîns cu grijă, numărat, și închis în sertare. Lavinia își imagină oamenii culcați în paturile luminate numai de lună și respirația lor liniștită; probabil că toți se simțeau în siguranță... numai noi... și deasupra, felinarele străzii aruncînd umbre fantastice.

— Ai ajuns, Francine, noapte bună.

— Lavinio, Helen, rămîneți cu mine în noaptea asta. E tîrziu. Aproape miezul nopții. Doamna Murdock poate să vă dea o cameră. Fac o ceașcă de ciocolată caldă și o să ne simțim bine — le imploră Francine.

— Nu, mulțumesc, spuse Lavinia.

Iar Francine începu să plîngă.

— Iar începi? — spuse Lavinia.

— Nu vreau să muriți, hohoti Francine. Sînteți atît de frumoase și bune. Vreau să trăiți, vă implor, vă implor...

— Nu mi-aș fi închipuit că te-a impresionat într-atît cele întîmplate. Dar îți promit să-ți telefonez cum ajung.

— Spui drept?

— Da, și-ți voi spune că sînt întreagă. Mîine vom mînca în parc, de acord? Fac niște sandvișuri cu șuncă. Astea îți plac. Haide, haide, eu voi trăi o veșnicie.

— Îmi telefonezi?

— Promit.

— Noapte bună.

Francine dispăru în casă și încuie ușa de două ori.

Orologiul tribunalului bătu de douăsprezece ori. Zgomotul tulbură liniștea orașului pustiu, atît de pustiu cum nu fusese niciodată.

„Zece, unsprezece, douăsprezece", numără Lavinia luînd-o pe Helen de braț.

Se apropiară de rîpă. În cîteva secunde se aflau în fața casei Helenei. Se priviră lung. Vîntul aducea miros de iarbă cosită și liliac umed. Luna era în creștetul cerului. Începeau să se adune norii.

— Probabil că este inutil să te rog să stai cu mine, Lavinia?

— Îmi continui drumul.

Lavinia Nebbs înainta în noapte. În liniștea nopții de vară. Privi casele cu ferestre întunecate. Auzi lătratul unui cîine... În cinci minute se gîndi ea, voi fi în siguranță, acasă la mine. Peste cinci minute am să-i telefonez prostuței de Francine.

Deodată, din spre pădurice auzi cîntecul unui bărbat. Grăbi pasul.

Un bărbat se apropie de ea. Era vag luminat de lună. Mergea calm, cu pas sigur.

...Dacă o să fie nevoie, gîndi ea, o iau la fugă și bat la una din porți...

Omul cînta: „Luminează, luminează lună a secerișului", iar în mînă avea un retevei.

„Ehei, ce surpriză! Domnișoara Nebbs, ce faceți la ora asta pe aici?

— Inspector Kennedy!

Era el, firește. Inspectorul își făcea rondul.

— N-ar fi mai bine să vă conduc?

— Nu, mă descurc singură.

— Bine, dar trebuie să treceți de partea cealaltă a rîpei.

„Da, gîndi ea, dar pentru nimic în lume nu voi traversa alături de un bărbat. Cum aș putea ști care din voi este ucigașul..."

— Mulțumesc dar nu este nevoie, răspunse ea.

— Eu rămîn aici, continuă el. Dacă aveți nevoie de ajutor, strigați cît puteți de tare. Voi fi lîngă dv. într-o clipă.

Ea își urmă drumul, lăsîndu-l pe Kennedy să fluiere singur sub felinar.

...În sfîrșit am ajuns și aici — se gîndi ea.

Rîpa.

Era în fața celor o sută treizeci de trepte care coborau spre taluzul căptușit cu mure sălbatice. Dincolo se afla podul lung de 100 de metri care pînă să ajungă în Park Street trecea pe lîngă niște coline întunecate. Un singur felinar pentru întreaga porțiune. „În trei minute, se gîndi ea, voi deschide ușa cu cheia... nu se poate întîmpla nimic în o sută optzeci de secunde."

Începu să coboare treptele întunecate și acoperite de mușchi verde.

— ..., două, trei, patru, cinci, șase, șapte, opt, nouă trepte... — murmură ea.

Avea impresia că aleargă, dar nu alerga.

...cincisprezece, șasesprezece, șaptesprezece, optsprezece... continuă să numere cu voce tare.

„Am făcut o cincime din drum..." își spuse.

Deveni atentă la zgomotul pe care îl făceau pașii pe trepte.

„Povestea aceea a unui bărbat negru care intra prin case direct în camera de culcare. Acum este pe prima treaptă a scării care duce în cameră. Acum este pe a doua. Acum pe a patra. A cincea. Ce mai rîdea, ce mai urla cînd i se povestea. Și iată îngrozitorul individ pe cea de a douăsprezecea treaptă, deschizînd ușa dormitorului și apropiindu-se de pat. „Gata, te-am prins!"

Ea scoase un urlet. Nu țipase niciodată așa de tare. Se opri, înghețată de spaimă și se agăță de balustrada de lemn. Inima îi bătea cu putere; umplea lumea cu zgomotul ei.

...„Acolo jos, strigă ea în gînd, în josul scărilor. Un bărbat sub felinar. Ba nu, a plecat. Dar așteaptă acolo".

Apoi ascultă.

Liniște. Pe pod nu era nimeni.

Bătăile inimii se mai potoliră.

„Ar trebui să-l chem pe inspector; mi-o fi auzit țipătul? Sau poate nici n-am țipat cu adevărat?!"

Ciuli urechile. Nimic. Nimic.

„Mă duc la Helen, și mă culc acolo". Dar continuă să coboare". Sînt mai aproape de casa mea."

„Treizeci și opt, treizeci și nouă de trepte. Atenție! Patruzeci și unu. Sînt aproape la jumătatea drumului". Din nou se simți înghețată de frică.

„Mai așteaptă puțin", își spuse și se opri.

Apoi făcu un pas și-i auzi ecoul. Încă un pas. Și ecoul... După o fracțiune de secundă.

„Cineva mă urmărește, șopti ea rîpei. Cineva care coboară scara în spatele meu. Nu îndrăznesc să mă uit".

Încă un pas. Ecoul.

„Înaintez și cu fiecare pas înaintează și el."

Pas. Ecou.

Vorbi fără să se întoarcă, cu voce stinsă:

— Domnule inspector, dumneavoastră sînteți?

Greierii amuțiră dintr-odată. Ascultau și ei. Asculta și noaptea. Timp de cîteva clipe toate aleile parfumate, toți arborii mîngîiați de briza nopții amuțiră. Frunzele, ierburile, stelele încremeniră, ascultînd doar inima Laviniei Nebbs. Și poate la mii de kilometri, într-o gară singuratică, părăsită de trenuri, un călător nocturn încetă să mai citească jurnalul în lumina unui bec stingher, ca să asculte:

...„Ce-i?" se va fi întrebat el. „Un liliac care s-a prins de o creangă".

De fapt era Lavinia Nebbs. Inima Laviniei Nebbs.

Mai repede. Și mai repede. Cobora scara.

Fugea acum.

★

Deodată auzi muzică. O muzică turbată care o cuprinse, o chinuia. Alerga. Dar își dădu seama că nu era altceva decît fondul muzical al unui film văzut demult. Și-l amintise acum, dramatizîndu-l. Muzica dăinuia, o zăpăcea, o strîngea, o tîra în fundul rîpei.

„Încă doi, trei pași, se rugă ea. O sută zece, unsprezece, douăsprezece trepte! E pe cea din urmă. În adînc. Acum fugi! Traversează podul!"

Își îndemna picioarele, brațele, corpul întreg. Și spaima care o cuprindea.

În clipa asta de groază, implora întreaga ei ființă. Traversă în goană podul cu șipci desprinse, zburătăcind apa la fiecare atingere. În urmă-i necunoscutul și muzica, bineînțeles.

„Mă urmărește. Nu te întoarce. Nu privi înapoi. Dacă-l vezi, s-a zis, nu mai poți înainta. O să te înspăimînți. Și groaza te va ținui. Fugi... Fugi... Fugi!"

Continua să fugă.

„Oh! Dumnezeule, ajută-mă să ajung la coline. Poteca. Pe poteca colinelor. Oh! Dumnezeule ce întuneric este și ce departe sînt. Dacă aș țipa acum, n-ar mai sluji la nimic. Și nici nu sînt în stare să țip. Iată poteca, strada. Slavă domnului că am tocuri joase. Pot fugi, fugi. Oh! Dumnezeule doamne, ajută-mă să ajung întreagă. Dacă ajung întreagă nu mai plec în vecii vecilor singură. Am fost nebună. Recunosc, am fost nebună.

Nu știam ce e frica. Nu vreau să mă gîndesc acum la asta, dar dacă ajung acasă, jur să nu mai ies fără Helen sau Francine. Dar acum, la drum".

Traversă strada și urcă pe trotuar.

„Oh! Dumnezeule, veranda. Casa mea!"

Văzu paharul gol de limonadă așa cum îl lăsase pe balustradă cu cîteva ore înainte, atunci cînd totul era liniște, calm, și atît de bine. Își dori din tot sufletul ca acele clipe să se întoarcă. Să fie din nou pe terasă, întinsă într-un fotoliu, să soarbă cîteva înghițituri din ceva răcoritor... Să fie iar un început de seară frumoasă.

„Ah! Trebuie să ajung, să intru, să închid ușa, să fiu în siguranță!"

Își auzi pașii nesiguri răsunînd pe ciment, își simți mîinile pipăind broasca.

Își auzi inima. Și strigătul ei.

Cheia intră în broască.

„Deschide ușa, repede, repede!"

Ușa se deschise.

„Acum intră!" Ușa se trînti pocnind scurt.

Acum închide ușa cu cheia, o dată, de două ori!... se rugă ea cu voce sfîșietoare.

...de două... de trei ori.

Muzica încetă.

Bătăile inimii amuțiră.

Prin urmare era acasă. Acasă la ea. Era întreagă. Se lipi de ușă. Era întreagă. Ascultă. Nici cel mai mic zgomot. Sănătoasă, salvată, slavă domnului, întreagă, neatinsă, la ea acasă.

Nu mai plec niciodată noaptea. Ce bine e să fii la tine acasă!

Era în interiorul ei frumos, cu ușa închisă. Stai, să mă uit pe fereastră.

Privi. Privi pe fereastră o jumătate de minut.

„Bineînțeles că nu-i nimeni! Absolut nimeni. Nimeni nu mă urmărea. Nimeni nu fugea după mine".

Răsuflă adînc și-și bătu joc de ea.

„Este ilogic. Dacă m-ar fi urmărit cineva m-ar fi atacat. Nu alerg prea repede. Nu-i nimeni nici în verandă, nici în curte. Ce proastă am fost! Mă fugăream singură. La urma urmei în rîpă eram în siguranță. Oricum acasă-i altceva. Nicăieri nu-i mai bine ca acasă. Este singurul loc unde te simți într-adevăr bine".

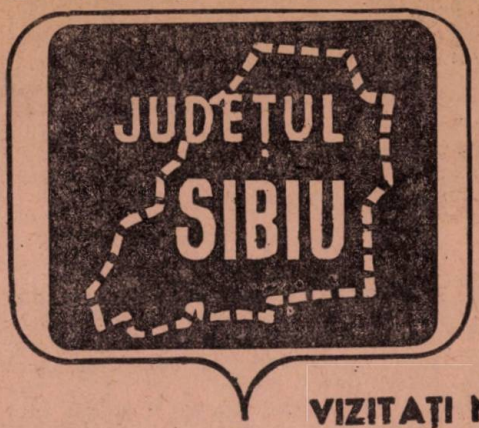
Întinse mîna spre comutator, dar se opri.

„Ce-i? se întrebă. Ce-i? Ce-i asta?"

Acolo, în odaia de zi, întunecată, cineva hîrîi, dregîndu-și glasul...

EXCURSIONIȘTI!

CÎND TRECEȚI PRIN



VIZITAȚI MAGAZINELE NOASTRE CU PRODUSE MEȘTEȘUGĂREȘTI ȘI DE ARTIZANAT,

Sibiu, Piața Republicii nr. 7,
Mediaș, Piața Republicii nr. 31,
Agnita, Piața 23 August nr. 10.

AUTOTURISMUL SAU MOTOCICLETA ?

ECHIPAMENT SPORTIV ȘI VARIATE ARTICOLE PENTRU EXCURSII PRIN CENTRELE DE ÎNCHIRIAT DIN

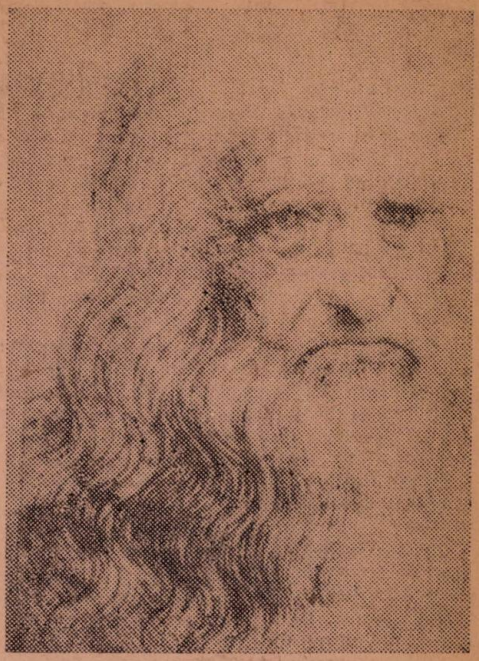
Sibiu, str. Tribunei nr. 5,
Mediaș, str. Republicii nr. 17.

VĂ STAU LA DISPOZIȚIE MODERNELE STAȚII DE DEPANARE DIN UNIUNEA JUDEȚEANĂ A COOPERATIVELOR DE PRODUCȚIE MEȘTEȘUGĂREASCĂ — SIBIU

Sibiu, Șos. Alba Iulia nr. 7,
Mediaș, str. Romană nr. 4,
Agnita, str. Gării nr. 28.

O oglindă profundă:

Leonardo da Vinci



Cine nu a auzit de marele Leonardo? De Leonardo da Vinci, pe care Baudelaire îl asemăna cu o „oglindă profundă". Cine nu cunoaște enigmaticul surîs al Monei Lisa!! — atît de admirat încît a fost reprodus pînă la obsesie pe cărți poștale, pe firmele tavernelor, pe cutiile chibriturilor... Și întrebarea care-i tulbură pe specialiști: „De ce surîde oare Gioconda?" Este enigma unui singur tablou. Ea a devenit enigma Leonardo, pînă astăzi nedescifrată.

Pînă la Leonardo, în cucerirea orașelor nu existau tehnici anumite. „Tehnica" curentă era asediul. S-a întîmplat odată... Rîul Arno care alimenta Pisa venea de la depărtări de kilometri. Asediatorii au primit ordin să-i schimbe cursul. Pisa lipsită astfel de apă urma, fără îndoială, să se predea, fără luptă, în mîinile florentinilor.

Planul a eșuat însă. Locuitorii orașului au prins de veste și au astupat albia cea nouă, care le devia rîul. Era pentru prima oară cînd tehnica influența conducerea războiului. Evenimentul acesta deosebit de important pentru istoria strategiei s-a petrecut acum 500 de ani. Planul de a schimba cursul rîului Arno, pentru cucerirea Pisei, era al lui Leonardo da Vinci.

Un plan asemănător a fost folosit și în scopuri pașnice. În 1504 se *naște* ideea unui sistem de canale care să unească Florența cu orașele Prate, Pistoia, Serravalle și Caiano.

Profesorul american Jules Picens, de la Universitatea din Massachusetts, descoperă la biblioteca națională din Madrid două volume legate în piele roșie cu însemnările lui Leonardo da Vinci. Existența acestor volume în bibliotecă se cunoștea, dar din cauza înregistrării eronate din cataloage, nu mai erau de găsit.

Însemnările datează dintr-o perioadă a vieții lui Leonardo foarte puțin cunoscută. Unul din cei doi mari specialiști, Carlo Pedretti începe imediat lucrul și, extrăgînd o serie de detalii, reușește să completeze cronologia operelor artistului. Acestea sînt singurele documente despre un timp de care ne despart secole.

Foi întregi conțin desene și schițe interesante atît din punct de vedere tehnic cît și artistic.

Leonardo a construit multiple forme de ghiventuri și îmbinări de roți dințate, corăbii cu pînză, dispozitive de forjat și mori de vînt. Principiul cu bile și lagăre de valțuri propus de el a fost pe vremea lui atît de înaintat încît de abia în anul 1900 a găsit întrebuințare practică. De altfel puține din planurile sale au putut fi realizate atunci. Fantezia sa bogată a *conceput* sisteme mecanice pentru care nu găsea posibilități de aplicare, ideile sale depășind cu mult tehnica vremii. Era un adversar al războaielor. Armele și fortificațiile îl interesau doar din punct de vedere al ideilor tehnice pe care le includeau.

Pentru a sublinia şi mai bine multitudinea preocupărilor lui Leonardo, menţionăm că el scrie şi despre două lucrări care nu s-au mai păstrat. Ele „trăiesc" doar prin această unică informaţie: este vorba de „Bătălia de la Anghiari" şi de aşa numitul monument al lui Sforza — o colosală statuie ecvestră din bronz (8 m înălţime şi o greutate de 100 de tone), reprezentînd pe tatăl conducătorului oraşului Milano.

Pe atunci nu se cunoştea procedeul de turnare în bronz a unui monument atît de mare. Leonardo s-a gîndit la un nou sistem — aşa reiese din manuscris. El descrie cu toate amănuntele cum să se facă turnarea.

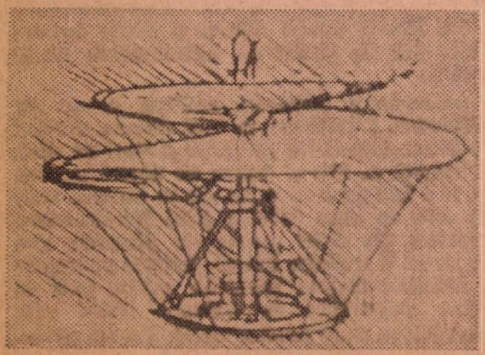
Contemporanii lui Leonardo au comentat zgomotos, ridiculizîndu-i propunerea, iar marele său rival, Michelangelo, făcea haz pe seama acestui uriaş cal de bronz. Ceea ce l-a determinat pe Sforza-fiul să retragă bronzul necesar măreţei statui, folosindu-l în scopuri militare.

Fireşte, originalul din lut s-a distrus. Dar Leonardo avusese dreptate. Calculele sale erau precise. Verificarea s-a făcut însă după secole.

Aşa s-a întîmplat şi cînd specialiştii de la muzeul textil din Neumünster au reconstruit după planurile celebrului italian, o maşină de tors din lemn. La început au apărut greutăţi căci modelul nu funcţiona. Era pe undeva o greşeală. Cunoscînd însă că pe acea vreme nu existau brevete şi că inventatorul trebuia să se apere de furturile de idei, făcînd mici greşeli intenţionate în desen, specialiştii din Neumünster au căutat „cheia". Astfel, schimbînd poziţia a două roţi, maşina a funcţionat. Cu această invenţie Leonardo da Vinci şi-a depăşit epoca cu aproape 300 de ani. Maşina efectua trei operaţiuni: împletitul fibrelor, răsucitul şi depănatul lor. Marea noutate o constituie aici mecanismul: roată dinţată-tobă — care pune în mişcare braţul.

Ca tehnician şi inventator, ca unul dintre primii constructori, el şi-a sprijinit cunoştinţele pe experienţe şi prin experienţe elaborînd teorii.

Leonardo da Vinci este dovada unor forţe spirituale care au inclus în toate domeniile noul: atît în ştiinţă cît şi în artă.



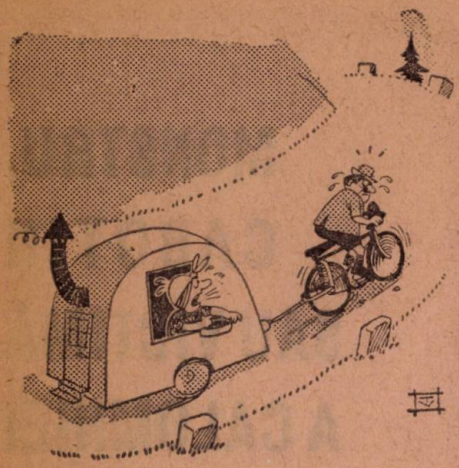
Proiectul unui aparat de zburat asemănător elicopterelor moderne

CONSUMAŢI PRODUSELE LACTATE

SIBIANA

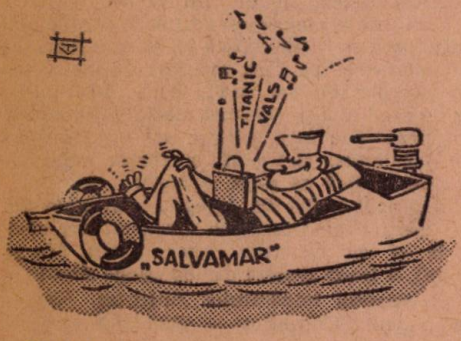
De asemenea, cereţi noile produse speciale pentru sandvişuri:

- **Brînză topită în paste cu diverse ingrediente şi condimente.**
- **Brînză topită cu salam şi şuncă.**



— *Halal concediu! Eu mă omor cu gospodăria, iar dumnealui se plimbă cu bicicleta.*

— *Singurică? Vezi să nu te rătăcești!*



Fără cuvinte

SCRIITORII ÎNTRE EI

La înmormîntarea unui scriitor care nu reușise niciodată să iasă din anonimatul în care îl aruncase lipsa unui talent deosebit, cineva îl întreabă pe Alfred Capus:

— De ce a murit?

— Nu se știe. De altfel, adaugă ferocele cronicar de la „Figaro" nu s-a știut niciodată din ce a trăit.

★

Despre un confrate care avea obiceiul să flecărească, Sacha Guitry spunea:

— Există oameni care vorbesc și vorbesc, pînă ce au în sfîrșit ceva de spus.

★

Într-un grup de scriitori și gazetari, adunați în jurul unei mese dintr-o cafenea frecventată de boema pariziană, Georges Courteline critică cu asprime pe un confrate, care nu era prezent.

— Dar bine, maestre, sare un amic în apărarea celui criticat, defectele pe care i le impuți lui X le ai chiar d-ta!

— Dacă ar trebui să tolerăm celorlalți ceea ce ne permitem noua, replică tăios autorul celebrului „Tren de 8,47" atunci viața n-ar mai fi de suportat.

★

Tristan Bernard îi dă unui prieten două locuri la o reprezentație a uneia din piesele lui, care era însă o „cădere". Cînd să se despartă de el, umoristul își amintește ceva și, întorcîndu-se către prietenul său, exclamă: — Să nu uit! Vino înarmat, căci locul e pustiu...

★

— Am cunoscut un critic literar, spunea Forain, care n-avea convingeri, dar le apăra cu pasiune.

★

Într-un salon, un industriaș se mira că Edouard Bourdet, care realizase frumoase venituri cu piesele lui, nu are prea mulți bani și nici plasamente.

— În viață, îi replică dramaturgul, trebuie să alegi: ori să cîștigi bani ori să-i cheltuiești; n-ai niciodată timp să le faci pe amîndouă.

NERO

MONSTRU, CABOTIN SAU VICTIMĂ A CALOMNIEI

„Cap de fier şi inimă de plumb", aşa îl defineşte Crassus pe tînărul împărat roman de şaptesprezece ani, obez, miop — purtînd un smarald tăiat în chip de monoclu — crud, sîngeros, voluntar, prodig şi cabotin.

Neputînd excela în arta oratoriei, atît de apreciată de romani — e primul împărat care nu-şi scrie singur discursurile — stoarce aplauzele mulţimii ca histrion şi conducător de care de curse.

Dă curtezanilor care îl linguşesc şi mulţimii care îl aclama tot felul de daruri: vite, pietre scumpe, corăbii, pămînturi. Osîndeşte la moarte pe bogaţi ca să le confişte averile, jefuieşte templele de avuţiile lor, nu îmbracă de două ori aceleaşi veşminte, îşi potcoveşte caii cu potcoave de aur.

Istoria îi atribuie incendierea Romei şi-l zugrăveşte cîntînd din liră pe ruinele fumegînde. Nebuniile lui obosiseră însă poporul. A pierit la 9 iunie 68 fără glorie, mulţimilor părîndu-le rău nu de conducătorul de imperiu, ci de artistul care murea odată cu el.

Iată cum îl prezintă publicistul francez André Leroux:

Legenda macabră de monstru odios şi ridicol în acelaşi timp a lui Nero s-a născut şi a crescut de-a lungul secolelor, graţie mai ales mărturiilor celor doi istorici latini Tacit şi Suetoniu care vorbesc însă mai mult din auzite despre domnia lui Nero; Tacit avea treisprezece ani la moartea lui Nero, iar Suetoniu s-a născut cu zece ani mai tîrziu.

O încercare de reabilitare a monstruosului Nero tinde să se contureze de cîtva timp. Anumite fapte, raportate chiar de către defăimătorii săi, confirmă sensibilitatea şi generozitatea sa. Într-un pasaj din *Eseurile* lui Montaigne se poate citi: „Cine ar crede oare că Nero, întruchiparea cruzimii, atunci cînd i s-a prezentat spre semnare, potrivit uzanţelor, sentinţa de condamnare a unui criminal, a rostit: „Mai bine n-aş fi ştiut niciodată să scriu!", atît i se strîngea inima din pricină că trebuia să condamne la moarte un om?" Nu găsim oare argumente în favoarea lui chiar şi în operele lui Tacit şi Suetoniu? Nero a acordat un ajutor de zece milioane de sesterţi Bolognei distrusă de un incendiu; Apameea, şi ea sinistrată, a fost scutită de impozit pe timp de cinci ani; Rodos, datorită lui, şi-a recăpătat independenţa municipală; prefectul Romei a primit ordinul să cerceteze plîngerile înaintate de sclavi împotriva nedreptăţilor săvîrşite de stăpînii lor; de asemeni, s-au semnalat adesea reduceri de impozite, construirea unor oraşe, teatre, drumuri...

Se pare că aceşti istorici s-ar fi supus directivelor politice, care urmăreau să ponegrească memoria lui Nero, rămas mult timp popular printre oamenii simpli din Roma.

Teza este ingenioasă şi destul de paradoxală, chiar dacă ar fi falsă. Dacă Nero este într-adevăr monstrul pe care am fost obişnuiţi să-l considerăm, nu s-ar putea oare să-i aplicăm legile eredităţii şi influenţa mediului înconjurător? Nu erau oare părinţii săi nişte oameni fără scrupule, fără milă, şi curtea imperială o cloacă plină de sînge şi noroi?

În pragul anului 38, Agripina a avut un fiu, pe Lucius Domitius Nero Claudius, din căsătoria ei cu Domitius Ahenobarbus (Barbă Roşie), o brută sinistră dar de „sînge albastru", fiind nepotul împăratului Augustus. Fiică a faimosului Germanicus — generalul care i-a învins pe germani — Agripina se mîndrea şi ea cu „sîngele său albastru". Dură şi ambiţioasă, ea a învăţat de la membrii familiei sale cum să acţioneze pe ascuns în această lume feroce pe care o constituia dinastia „Iulia", aceea a lui Iulius Cesar. Fratele bunicului său era Tiberiu, unchiul său era Claudiu, iar ca frate îl avea pe Caligula! În această familie, dilema era următoarea: sau erai asasinat, sau erai un asasin! Agripina a ales cea de-a doua soluţie.

Fiul ei s-a născut la Antium, localitate balneară la modă printre bogătaşii Romei. Un astrolog, chemat de către tînăra lehuză — avea numai douăzeci şi doi de ani — îi prezise viitorul copilului său: acesta va atinge cel mai înalt rang în stat, dar îşi va ucide mama; „Să mă omoare, strigă Agripina, dar să domnească!" Aşa se şi întîmplă.

Caligula şi-a exilat sora. După asasinarea acestui nebun sîngeros şi după alegerea unchiului ei Claudiu — un fel de „înapoiat" — Agripina se întoarce la Roma, află că este văduvă încă de un an şi că micul său Lucius a fost adăpostit de către o mătuşă, Lepida, care încredinţase educaţia copilului unui bărbier bătrîn şi jegos şi unui dansator fardat şi cu degetele încărcate de inele! Agripina înghite această umilinţă, apoi se recăsătoreşte cu un bogătaş, Passienus Crispus.

Împăratul Claudiu se recăsătoreşte şi el pentru a cincea oară. Noua şi tînăra sa soţie se numeşte Messalina. De fapt patru liberţi inteligenţi, dar lacomi şi fără scrupule, guvernează în numele lui Claudiu. Agripina manevrează cu abilitate pentru a şi-i cîştiga de partea sa, dacă nu pe toţi, barem pe unul dintre ei, Palas, intendent şi trezorier, adică ministru de finanţe, care este cel mai orgolios, cel mai insolent: reuşeşte să şi-l facă amant.

Protecţia de care se bucura i-ar fi fost suficientă împotriva geloziei Messalinei, dacă aceasta n-ar fi dat naştere unui băiat. Mamă a unui moştenitor al tronului, Britanicus, ea este de acum înainte sigură de puterea sa şi nu se mai sfieşte să-şi înşele soţul nătîng, ba să se dedea chiar la cea mai josnică prostituţie. Dar dacă menajul imperial pare calm, nu acelaşi lucru se întîmplă şi cu cel al Agripinei... După ce-i smulge lui Passienus un testament favorabil, acesta moare otrăvit.

În orgoliul ei, Messalina comite însă o imprudenţă: îl omoară pe Polybius, unul din cei patru liberţi-miniştri. Agripina îl încurajează pe Palas, care la început înspăimîntat, îşi îndreaptă totuşi atacul împotriva împărătesei care comite o nouă greşeală, de data asta mult mai gravă: îndrăgostită nebuneşte de un anume Silius, îşi pune în cap să se mărite cu el şi această unire bigamă să fie celebrată de însuşi preotul lui Jupiter. Este deja prea mult! Palas obţine condamnarea împărătesei nelegiuite.

Octavia

În faţa Agripinei calea e liberă. Deşi Claudiu jurase că el terminase cu însurătoarea, Agripina îl convinge curînd pe unchiul ei să o ia de soţie. În sfîrşit, în ianuarie 49 se vede împărătească. În luna octombrie se celebrează logodna

Popeea

Messalina

Octaviei, sora lui Britanicus, cu Nero care, trei luni mai tîrziu, este adoptat de Claudiu. Agripina triumfă, Britanicus e înlăturat. Fiul ei e moştenitorul tronului Romei. E un băietan gras de treisprezece ani, miop, fălcos şi bleg. Distracţiile sale preferate sînt modelajul, muzica vocală şi lira. Agripina vrea să facă din el un bărbat; ea aduce la curte un profesor foarte priceput, un spaniol exilat în Corsica de către Messalina, pe filozoful Seneca. Un bătrîn ofiţer, Afranius Burrus, e însărcinat cu instruirea militară a viitorului cezar.

Cînd fiul ei Nero împlineşte şaisprezece ani, se celebrează căsătoria sa cu Octavia. I se dau tot felul de onoruri. Mama sa caută şi provoacă prilejuri de a-l propulsa şi de a-l face popular.

Socoteşte că a sosit timpul să se descotorosească de acest nătîng de Claudiu, cu atît mai mult cu cît Narcis, libertul ajuns ministru şi Domitia Lepida, mama Messalinei şi mătuşa lui Nero duc un război surd împotriva noii împărătese. Aceasta ripostează numaidecît; îi acuză de crimă de les-majestate şi de atentat împotriva siguranţei statului. Lepida e lichidată. Narcis mizează ultima sa carte pe Britanicus, reuşind să-l aţîţe pe Claudiu împotriva soţiei sale care îi porunceşte ca unui sclav. Va reuşi Narcis să schimbe situaţia? Ar fi izbutit, dacă n-ar fi comis greşeala de a pleca la Sinuessa ca să-şi vadă de sănătate. Agripina loveşte fulgerător. Locustus, care-l ajutase deja pe Passienus Crispus să treacă pe lumea cealaltă, este chemat într-ajutor. O primă încercare eşuează; intervine atunci un medic cu un clistir otrăvit şi împăratul părăseşte lumea aceasta, retrăgîndu-se în Panteonul zeilor romani. Ca măsură de precauţiune, se ia un răgaz de cîteva ore înainte de a se răspîndi ştirea, pentru a pregăti poporul şi pretorienii, anunţîndu-li-se, din oră în oră, imaginarul buletin al unei boli din ce în ce mai grave. Se cîştigă astfel o zi, în timpul căreia Burrus îi prelucrează pe ofiţeri, iar la 12 octombrie 54 Nero este prezentat pretorienilor înveşmîntat

în costum de imperator. Aclamații „spontane" care devin tot mai zgomotoase, odată cu făgăduiala unor donații cu prilejul veselei urcări pe tron. Nero are șaptesprezece ani și e al cincilea împărat roman. Partida e cîștigată, Agripina triumfă. Seneca îl îndeamnă pe tînăr să se elibereze de tutela maternă, foarte aspră.

Avînd binecuvîntarea ipocritului de Seneca, Nero se înhăitează cu o bandă de tineri cheflii bogați, printre care se distinge elegantul Petronius. Împreună cu ei duce o *dolce vita*, se dedă instinctelor sale de cabotin, frecventînd asiduu lumea interlopă a vizitiilor de care de curse și se consacră muzicii pentru care se credea înzestrat, ceea ce nu corespundea realității.

Se declanșează lupta dintre mamă și fiu, fiecare dintre ei avînd pentru un timp superioritatea, pînă cînd Agripina va fi răpusă. Multe persoane cad victimă în această luptă, printre care și Britanicus, eventual rival la tron. Jucîndu-și ultima carte, apriga împărătească face o tentativă ca să-și seducă fiul, dar în zadar.

Nero încearcă s-o înece cu ajutorul unei corăbii trucate care avea să se despice în două. În momentul în care ea urcă pe puntea vasului, se situiază faimoasa scenă relatată tot de Montaigne: „Nero, luîndu-și rămas bun de la mama sa pe care o trimitea la înec, simți o oarecare emoție cu acest prilej și încercă un sentiment de groază amestecată cu milă." Era vorba de ipocrizie sau de sensibilitatea de care dau uneori dovadă chiar oamenii cei mai cruzi?

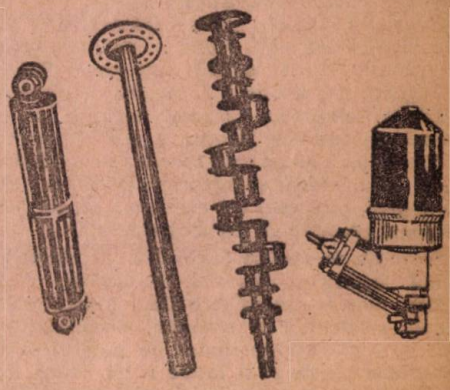
Nero, care nu se simte prea bine în postura de fiu asasin al mamei sale, trece prin momente de adevărată panică aflînd că Agripina a scăpat de la înec. Seneca obține lesne de la el ordinul asasinării Agripinei de către un centurion. Nero scapă de frică, dar cade pradă remușcării, pe care nici frumoasele brațe ale blondei Popeea nu o pot alina.

Nero dezlănțuie un șir de omoruri și orgii ca într-un coșmar demonic: îi ucide pe Burrus, pe Octavia, pe Pallas și chiar pe Popeea, care era însărcinată, cu o zdravănă lovitură de picior în burtă.

Dansatorii, vizitiii, cîntăreții și călăii sînt stăpînii Romei și ai cezarului. Însuși orașul ia foc într-o frumoasă zi din vara anului 64. Este invinuit împăratul. Dar nu era nevoie de intervenția lui pentru ca o cetate, alcătuită mai cu seamă din case de lemn înghesuite unele într-altele, să cadă pradă incendiului. Totuși Nero profită de ocazie pentru a o reclădi mai frumoasă, după planurile lui de urbanist, construindu-și totodată un palat splendid, Casa Aurită...

În sfîrșit, intervenția generalului Galba, care vine din Spania cu trupele sale, îl constrînge pe acest sîngeros copil de treizeci de ani la o sinucidere lipsită de glorie.

UZINA AUTOMECANICA SIBIU



produce subansamble și piese pentru autovehicule:

— Amortizoare telescopice pentru suspensiile tuturor autovehiculelor românești.

— Ștergătoare de parbriz, oglinzi retrovizoare, instalații de încălzire cabină, jaluzele radiator, prelate cu covergi pentru autocamioanele SR-131, SR-113 și derivate;

— Piese de schimb pentru autocamioane SR-101: arbori cotiți, axe planetare, cruci cardanice, casete diferențial și cruci diferențial, discuri ambreiaj, filtre de ulei, filtre de benzină, bare de direcție longitudinale, transversale, capete de bară etc.

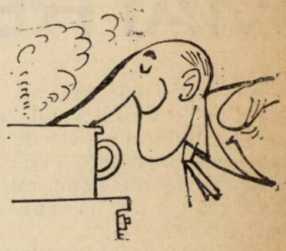
— Piese de schimb pentru autocamioane SR-131 și SR-113; servomecanism vacumatic, pompă centrală, pompă comandă ambreiaj, acționare hidraulică a ambreiajului etc.

Sibiu, Bulevardul Victoriei nr. 42—44
Telex 012733 Telefon 15090.

Bucătăria rapidă

Femeia zilelor noastre nu mai poate consacra ore întregi bucătăriei așa cum făceau bunicile ei.

A moștenit totuși o sumă de bune tradiții culinare. Să renunțe la ele? Nicidecum. Ca atare, ea face o bucătărie simplificată, pregătind lucruri care stîrnesc apetitul și-ți fac plăcere să le mănînci.



- **Ce e bine să știe o gospodină.**
- **Ghid practic pentru folosirea măsurilor și greutăților.**
- **Rețetele noastre.**

CE E BINE SĂ ȘTIE O GOSPODINĂ:

CANTITAȚILE NECESARE

Carne: 100—175 g de persoană, după cum pofta de mîncare a celui în cauză e mai mare sau mai mică;

Pește: 150 g de persoană (fără oase). Dacă se cumpără un pește întreg se va socoti 900 g — 1 kg pentru 4 persoane (175—250 g de persoană);

Păsări: un pui de circa 1 kg — 1,200 kg pentru 4 persoane;

Legume: mazăre verde 300 g de persoană (numai boabele), spanac 300 g, cartofi 300—350 g;

Paste făinoase: 10—15 g pentru supe, 60 g pentru mîncăruri.

MAI UȘOR, MAI REPEDE, MAI BINE

• Pastele făinoase nu se vor lipi de fundul vasului în care fierb și nici nu vor da pe dinafară, dacă veți pune o linguriță de untdelemn sau o bucățică de unt în apa de fiert.

• Ca să bateți ușor albușurile spumă, puneți în fundul recipientului un praf de sare.

• Legumele uscate se pun la fiert în apă rece; legumele verzi în apă clocotită.

• Ca legumele verzi să-și păstreze o culoare frumoasă, puneți în apa de fiert puțin bicarbonat de sodiu sau fierbeți-le fără capac.

• Sosul de roșii va căpăta un gust deosebit dacă îi veți adăuga o bucățică de zahăr și o linguriță de muștar.

• Ca să degresați o supă grasă, cît mai este fierbinte strecurați-o printr-un tifon udat cu apă foarte rece și pus într-o sită. Udați tifonul de mai multe ori.

• Ați sărat supa prea tare? Puneți în ea doi cartofi fierți în apă fără sare.

• Ca să înlăturați gustul de rînced al untului, frămîntați-l în apă cu bicarbonat de sodiu (40 g la 1 litru de apă). Lăsați-l să stea în ea două ore. Spălați-l apoi cu apă rece.

• Ca să curățați ușor de pieliță roșiile, prunele, caisele, piersicile, cufundați-le un minut în apă clocotită.

• Ca să obțineți clătite pufoase, ușoare adăugați în aluat puțin praf de copt.

• Ca să rumeniți frumos feliile de carne albă (cotlete de porc, sau de vită tînără), treceți-le mai înainte prin făină.

• O bucată de carne de friptură pe care n-o pregătim imediat se poate păstra proaspătă dacă o ungem cu puțin untdelemn.

• Ca să capete mai multă savoare, ficatul și rinichii se pun, înainte de a fi fripți în lapte crud.

• Ca să curățați stafidele pe care le puneți în prăjituri, turnați deasupra un pumn de făină și frecați-le între palme. Puneți-le apoi într-o strecurătoare de macaroane și cerneți-le. Făina va antrena și codițele.

• Ca vasul în care frecați maioneza să nu lunece pe masă, așezați-l pe un șervet pus în patru.

• Oul și untdelemnul trebuie să aibă aceeași temperatură timp de mai multe ore înainte de a începe prepararea maionezei. Și în nici un caz nu se țin la rece.

• Ca maioneza să nu se taie, crestați un dop de plută de-a lungul, scoateți un sfert din el și astupați sticla de untdelemn. Prin deschizătura astfel obținută, untdelemnul se va prelinge uniform și în cantitate mică.

GHID practic pentru folosirea măsurilor și greutăților

Decupați sau copiați aceste indicații pe o foaie de hîrtie și lipiți-le pe fața interioară a unei uși de la dulapul de bucătărie. Le veți avea astfel permanent la îndemînă.

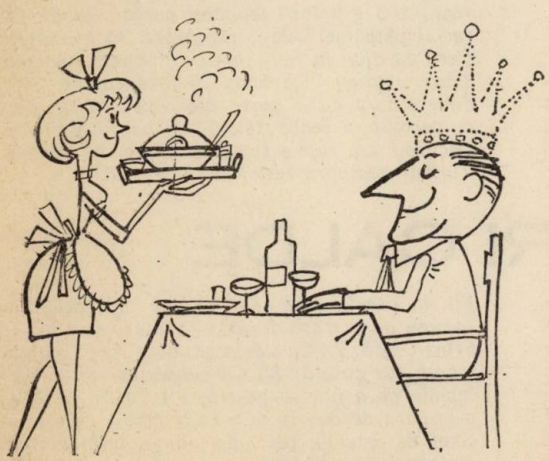
	1) o lingură rasă 2) o linguriță rasă		1) o lingură cu vîrf 2) o linguriță cu vîrf	
	1	2	1	2
Apă	18 g	5 g		
Sirop	20 g	6 g		
Zahăr pudră	15 g	4 g	30 g	9 g
Făină	12 g	3 g	25 g	9 g
Orez	20 g			
Griș	12 g	4 g	25 g	8-9 g
Brînză rasă	10 g			
Cafea rîșnită	15 g			
Sare	16 g	5 g	30 g	6-7 g
Miere			50 g	
Roșie mijlocie			150 g	

Morcov mijlociu		100 g
Un cartof mijlociu		90 g
O ceapă mijlocie		90 g
Un pahar mare cu apă		250 g
Un pahar de vin cu apă		1 dl
6 linguri de apă		1 dl

Un pahar de lichior 2 cl.
O farfurie adîncă cu apă 1/4 l sau 250 g

UN ULTIM SFAT

Dacă vi se pare că nu mai știți ce să gătiți, dar aveți reticențe în fața rețetelor noi, imaginîndu-vă că „așa ceva nu poate fi bun" sau că „asta e sigur că n-o să vă placă", vă condamnați la o obositoare monotonie culinară, care nu poate avea drept rezultat decît o permanentă panică la gîndul prînzului de mîine.



REȚETELE NOASTRE

SOSURI

VINEGRETĂ

O lingură de oțet diluat, trei linguri de untdelemn, verdețuri, sare și piper. Se dizolvă sarea în oțet, se adaugă piperul, untdelemnul, verdețurile mărunt tăiate. Se folosește la salate.

VINEGRETĂ CU OU

Un gălbenuș de ou fiert tare se dă pe răzătoare și se amestecă cu vinegreta.

SOS DE ROȘII

750 g roșii, un morcov o, ceapă, 1/4 l sos alb, verdețuri, cimbru, o foaie de dafin, un cățel de usturoi, piper. *Se taie roșiile în sferturi, se fierb 5 minute în zeama lor, se pasează. Se prepară un sos alb care se desface cu pireul de roșii, se adaugă morcovul dat pe răzătoare, ceapa mărunt tăiată, cimbrul, foile de dafin, sarea și piperul și la dorință puțin zahăr. Se lasă să fiarbă 10—15 minute.*

GUSTĂRI RECI

ROȘII UMPLUTE CU TON

Preparare: 20 min. *O roșie frumoasă de persoană, o cutie de ton în ulei, o cutie fileuri de anșoa rulate (sau sardele), cîteva capere, 100 g maioneză (gata preparată), o salată verde.* Tăiați un căpăcel de la fiecare roșie, goliți-le de semințe și lăsați-le să se scurgă. Amestecați tonul tăiat în cuburi de circa 2 cm., anșoaua, caperele, maioneza. Cu această compoziție umpleți interiorul roșiilor. Decorați cu un moț de maioneză. Dacă rețeta vi se pare prea costisitoare pentru un prînz obișnuit, într-o zi cînd veți avea oaspeți neașteptați vă va scoate din încurcătură.

UNT CU ANȘOA

Se freacă împreună o cantitate egală de fileuri de anșoa și de unt. Cînd ați obținut o pastă omogenă și netedă, ungeți cu ea felioare subțiri de pîine.

UNT CU SARDELE

100 g sardele, 100 g unt, zeama de la o jumătate de lămîie. *Sfărîmați sardelele cu untdelemn cu tot, amestecați-le cu unt pînă se fac pastă, încorporați zeama de lămîie. Serviți-o, de asemenea, unsă pe pîine.*

UNT CU VERDEȚURI

Mărar, pătrunjel verde, o ceapă mică, sau cîteva fire de ceapă verde, la dorință tarhon (aceeași cantitate din fiecare fel de verdeață). *Unt egal în greutate cu greutatea totală a verdețurilor. Frecați untul spumă, adăugați verdețurile fin tocate, sărate, piperate. Preparați sandvișuri.*

OUĂ CU VINEGRETĂ

Timp de preparare: 15 minute. Un ou de persoană, roșii, ceapă, pătrunjel, mărar, untdelemn și oțet. *Garnisiți o salatieră aranjînd în straturi alternative felii de ouă tari, felioare subțiri de ceapă și rondele de roșii. Preparați o vinegretă cu verdețuri în care la dorință puteți adăuga puțin muștar și turnați-o peste ouă.*

SALATĂ ROMÂNEASCĂ

Prepararea: 10 minute. 100 g cartofi, 100 g roșii, 100 g brînză telemea, ceapă verde, mărar și pătrunjel verde, vinegretă. *Tăiați cartofii fierți din ajun în felii subțiri. Preparați vinegreta (vezi rețeta). Sfărîmați brînza cu furculița, amestecați-o cu o parte din vinegretă și apoi cu cartofii și ceapa tăiată în bucăți potrivite. Decorați cu roșiile și ouăle tăiate în rondele. Turnați deasupra restul de vinegretă.*

GUSTĂRI CALDE

DIVERSE FELURI DE OMLETE: Omleta bine crescută, fierbinte și aurie constituie întotdeauna o gustare binevenită și căreia în funcție de sezon îi puteți mereu schimba gustul, căci iată cum poate fi preparată:

1) Simplă; 2) Cu verdețuri (mărar, pătrunjel verde mărunt tocat sau tarhon); 3) Cu ciuperci care au fost înainte înăbușite în unt; 4) Cu brînză rasă (telemea, cașcaval, șvaițer, de burduf) — brînza poate fi încorporată în ouăle bătute ori presărată în ploaie deasupra omletei; 5) Cu rinichi de vacă sau de porc, tăiați în felii și prăjiți în prealabil; 6) Cu un rest de macaroane rămase de la masa de ieri și presărate cu puțină brînză rasă; 7) Cu slăninuță, cu cîrnați, cu pastramă, cu costiță; 8) Cu ceapă rumenită ușor înainte de a fi încorporată; 9) Cu smîntînă — o lingură de ou; 10) Cu roșii (roșii, ceapă, un cățel de usturoi, pătrunjel verde, totul mărunt tocat și scăzut în puțin untdelemn). Bateți ouăle și amestecați-le cu acest preparat; 11) Cu ficat de pasăre tăiat felioare și înăbușit în puțin unt sau cu resturi dintr-o pasăre fiartă sau friptă.

OCHIURI ROMÂNEȘTI CU SOS DE VIN

Preparare și gătit: 15 minute

1—2 ouă de persoană, o felie de pîine prăjită de fiecare ou. Pentru patru ouă 1/2 l de vin roșu, o ceapă, 1/2 cățel de usturoi, 2 linguri făină, unt cît un ou, sare, piper.

Spargeți ouăle unul cîte unul și dați-le drumul în apă clocotită cu puțin oțet. Lăsați pe foc mic să fiarbă 2—3 minute. Vasul să fie acoperit. Apa să clocotească încet. Ouăle să fie foarte proaspete. Scoateți-le, scurgeți-le și puneți-le pe felii de pîine peste care turnați următorul sos preparat din timp.

Se pune vinul la fiert cu ceapa și usturoiul. Între timp se freacă făina cu untul încălzit. Se subțiază apoi cu vinul aromatizat și strecurat. Se adaogă sare, piper și se fierbe sosul pe foc mic amestecînd să nu se prindă. Se ia de pe foc și se mai adaogă puțin unt. La dorință se pot pune în sos și cîteva ciuperci tăiate felii și înăbușite în untdelemn sau unt.

ROȘII CU OUĂ

Preparare: 5 minute

Gătit 10 min.

500 g roșii, 1 dl untdelemn, 6 ouă, sare, piper.

Tăiați roșiile rondele. Înăbușiți-le în untdelemn fierbinte. Sărați, piperați. Cînd sînt moi, spargeți ouăle deasupra. Acoperiți. Lăsați pe foc mic patru minute. Sărați, piperați. Serviți imediat. La dorință puteți presăra ouăle cu puțină brînză rasă.

CHIFTELUȚE CU BRÎNZĂ

Preparare: 15 min.

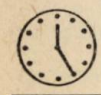
gătit: 10—15 min.:

250 g brînză rasă (telemea), pesmet, 2—3 albușuri bătute spumă (păstrați gălbenușurile pentru alte preparate), piper.

Bateți albușurile, încorporați brînza. La dorință piperați. Formați cu mîna chifteluțe mari cît un ou. Dați prin pesmet. Prăjiți în untdelemn foarte fierbinte.

BUDINCĂ DE PÎINE CU BRÎNZĂ

Preparare: 20 min.



Gătit: 25 min.

200 g pîine veche, 1/2 l lapte, trei ouă, 100 g brînză, 50 g unt, sare.

Bateți ouăle întregi, amestecați-le cu lapte cald. Tăiați pîinea în felii subțiri. Ungeți-le cu unt pe fiecare în parte. Muiați-le în lapte. Așezați-le pe fundul unei forme, bine unsă cu unt. Presărați deasupra brînza rasă. Dați la cuptor fierbinte 25 minute.

DOVLECEI CU VERDEȚURI

Preparare: 15 min.:

Gătit: 10 min.:

4 dovlecei, 80 g unt, mărar și pătrunjel mărunt tocat, la dorință puțin tarhon.

Curățați dovleceii, tăiați în rondele groase de un deget, tăvăliți-i în făină și rumeniți-i în unt. Serviți presărat cu verdețuri.

BULZ DE MĂMĂLIGĂ

Preparare și gătit 20 min.

1/2 kg mălai, un ou, două linguri untură sau unt, 100 g brînză, o lingură făină.

Se face o mămăliguță pripită. După ce s-a răcorit, cu mîna umedă se iau bucăți care se turtesc în palmă, se pune în mijloc puțină brînză, se închid, se dau prin făină și se rumenesc în unt sau untură. Se servesc simple sau cu smîntînă.

SUPE ȘI CIORBE

SUPĂ DE CARNE „LA MINUT"

Preparare: 5 min.

Fierbere: 20 min.

Vreți să vă impresionați oaspeții? Preparați-le în mai puțin de o jumătate de oră o supă concentrată de carne. Pentru un litru de supă aveți nevoie de 500 g carne de vacă tocată și puțin zarzavat de supă: un morcov, un pătrunjel, o ceapă, o țelină mică, un căței de usturoi.

Subțiați tocătura cu 1,250 l apă. Tăiați zarzavatul foarte subțire sau dați-l pe o răzătoare cu găuri mari. Sărați. Adăugați cîteva boabe de piper și puneți la fiert pe foc potrivit cel mult 15 minute. Supa obținută va fi tulbure. Strecurați-o printr-un tifon pus în două. Serviți-o fierbinte cu crutoane sau paste făinoase pe care le-ați fiert separat în apă, le-ați strecurat și spălat.

- *Din carnea fiartă și legume puteți să pregătiți o mîncare excelentă. Rumeniți ușor în puțin unt o ceapă mărunt tocată, adăugați carnea cu zarzavaturile. Țineți pe foc cîteva minute, amestecînd să nu se prindă. Sărați. Acoperiți cu un strat de pire de cartofi sau cu unul de orez fiert în care ați adăugat o lingură de unt și dați la cuptor să se rumenească.*
- *Cu aceeași compoziție puteți umple clătite, pe care pentru economie de timp le veți cumpăra gata preparate. Strîngeți-le în plic și rumeniți-le în untdelemn sau unt, mai întîi pe partea pliată, ca să nu se mai desfacă. Serviți cu soteuri de legume sau salată de sezon.*

SUPĂ CU VERDEȚURI

Preparare: 20 min.

Fierbere 15 min.

2 l apă, 125 g măcriș, 250g salată verde, cîteva fire de ceapă, 30 g unt, 25 g făină, mărar și pătrunjel verde.

Curățați, spălați și tăiați mărunt verdețurile. Înăbușiți-le în unt. Cînd sînt moi, presărați cu făină, turnați puțin cîte puțin apa. Lăsați să fiarbă pe foc mic 15 minute. Serviți cu cîte o bucățică de unt proaspăt pus în farfurie sau cu puțină smîntînă.

SUPĂ DE ROȘII

Preparare: 5 min.

Fierbere: 10—15 min.

SUPĂ DE IARNĂ. Fierbeți 1—2 linguri de orez în puțină apă. Cînd bobul orezului s-a înmuiat, turnați deasupra 1—2 sticle suc de roșii, în funcție de numărul persoanelor (250 g de fiecare comesean) Continuați fiertul pînă la primul clocot. Adăugați sare, o linguriță de zahăr, și la dorință un praf de piper. Dregeți cu puțină smîntînă sau puneți în supă o bucată de unt proaspăt (cam 50 g).

SUPĂ DE VARĂ

Preparare: 10 min.

Fierbere: 15 min.

O ceapă, 1 kg de roșii bine coapte, 1—2 linguri de orez sau puține paste făinoase, sare, piper, unt, verdețuri: mărar și pătrunjel.

SUPĂ DE VARĂ. Rumeniți în unt ceapa mărunt tăiată. Adăugați roșii tăiate bucăți. Lăsați să fiarbă 10 minute. Pasați și repuneți pe foc. Adăugați orezul sau pastele pe care între timp le-ați fiert separat. Sărați, piperați. La dorință dregeți cu smîntînă sau puțin iaurt. Presărați cu verdeață.

SUPĂ DE MAZĂRE

Preparare: 15 min.

Fierbere: 20 min.

500 g mazăre cu bobul mare, 1—2 legături mărar, 1—2 căței de usturoi, sare, piper, puțin zahăr, 100 g smîntînă, 1 și 1/2 l apă.

Se curăță mazărea și se pune la fiert în apă clocotită. Cînd bobul s-a înmuiat se pasează, se repune la fiert, se sărează, se adaugă puțin zahăr, piper și usturoiul bine zdrobit. (Sau se pun căței la fiert odată cu mazărea și se pasează). Se dregе cu smîntînă. Se servește cu crutoane.

CIORBĂ CU CÂRNAȚI AFUMAȚI

Preparare: 10 min.

Fiert: 15 min.

500 g cîrnați afumați, o ceapă, puțină varză acră, zeamă de varză, o lingură de făină, două linguri de untdelemn sau una de făină, puțin bulion dulce, 100 g smîntînă.

Se îndoiește zeama de varză cu apă ca să fie potrivit de acră. Se toacă ceapa mărunt. Se taie varza în fîșii subțiri ca fideaua și cîrnații în bucăți potrivite 8—10 cm. Se pune totul pe foc circa 15 minute pînă ce cîrnații sînt fierți. Se face între timp un rîntaș în care se adaugă puțin bulion. Se subțiază cu ciorbă și se toarnă în oală. Se mai dă un clocot, două, se servește cu smîntînă.

PREPARATE DIN LEGUME

MÎNCARE DE ARDEI CU OUĂ

Preparare: 5 min.

Gătit: 30 min.

3 ardei graşi, o ceapă, doi căței de usturoi, trei roșii, sare, piper, trei ouă.

Spălați, ștergeți și tăiați bucăți ardeii, după ce le-ați scos cotoarele. Înăbușiți-i pe foc mic în untdelemn împreună cu ceapa mărunt tocată și usturoiul zdrobit sau tăiat mic. După 15—20 minute adăugați roșiile, opărite, cojite de pieliță și tăiate bucăți mici. Cînd amestecul a scăzut suficient, adăugați ouăle unul cîte unul amestecînd repede.

CARTOFI CU AFUMĂTURI

Preparare: 5 min.

Gătit: 10 min.

250 g cartofi fierți în ajun, 250 g mezeluri asortate slănină, costiță, cabanos, pastramă, salam, 4 ouă.

Se prăjesc mezelurile tăiate bucățele. Se pune mai întîi slănina afumată și costița, apoi în grăsimea pe care o lasă, se adaugă și restul de mezeluri. După ce au prins culoare se pun și cartofii tăiați rondele. La urmă se adaugă ouăle bătute și se amestecă ca la jumări. Se servesc fierbinți cu murături.

TOCANA DE LEGUME

Preparare: 15 m.

Gătit: 30 m.

6 dovlecei, două vinete frumoase, doi ardei graşi mari sau doi gogoşari, o ceapă, 2—3 căţei de usturoi, 100 g untdelemn, 6—7 roşii mari bine coapte, trei linguri de orez, sare piper.

Răzuiţi dovleceii, curăţaţi vinetele de coajă, scoateţi cotoarele, tăiaţi legumele în felii sau cuburi. Ştergeţi ardeii, goliţi-i de seminţe şi tăiaţi-i de asemenea în buc. mici. Într-un vas cu fundul gros, de preferinţă de fontă, puneţi ceapa mărunt tocată să se înmoaie în untdelemn. N-o lăsaţi să prindă culoare. Adăogaţi vinetele, ardeii şi dovleceii opăriţi; roşiile, curăţaţi-le de pieliţă, tăiaţi-le în bucăţi şi adăugaţi-le în vas. Săraţi, piperaţi, adăogaţi usturoiul mărunt tocat, acoperit şi lăsat să fiarbă pe foc mic, amestecînd din cînd în cînd să nu se prindă de fundul cratiţei. După 20 minute adăogaţi orezul, care va absorbi lichidul rămas.

Amestecaţi: Tocana dv. e gata. Serviţi-o fierbinte. Se poate prepara din ajun. Încălzită e foarte gustoasă dar înainte de a o pune pe foc adăogaţi puţin untdelemn.

PREPARATE DIN PEŞTE

CHIFTELUŢE DE PEŞTE

Preparare: 20 min.

Gătit: 20 min.

500 g carne de peşte, 100 g unt, 200 g miez de pîine. patru ouă întregi, sare, piper,

Carnea de peşte (fără oase şi pieliţe) se dă prin maşina de tocat, se amestecă cu untul, cu miezul de pîine înmuiat în lapte. Se adaugă ouăle unul cîte unul, se sărează, se piperează. Se formează în podul palmei chifteluţe rotunde sau bastonaşe de grosimea unui deget. Se tăvălesc în făină şi se fierb în apă clocotită cu sare, nu mai mult de 10 minute, ca să nu se sfărîme chifteluţele. Se servesc cu sos picant de roşii.

• *Chifteluţele se pot face şi prăjite — simple sau date prin ou şi pesmet. Se servesc cu salată de sezon.*

SALATĂ DE HERINGI SĂRAŢI

Preparare: 15 min.

1—2 heringi, 500 g cartofi, vinegretă, sare, piper, două—trei cepe, un ou fiert tare, cîteva măsline.

Heringii, curăţaţi de pieliţă şi puşi la desăra de cu seară în apă îndoită cu lapte sau în apă simplă, se taie în bucăţi potrivit de mari. Cartofii de asemenea fierţi din ajun (altfel aveţi nevoie de 30 de minute în plus) se taie în rondel. Se pun cartofii pe fundul unei salatiere, se stropesc cu puţin lapte fierbinte ca să-şi recapete frăgezimea (dacă au fost fierţi din ajun). Ceapa se taie peştişori. Se presară peste cartofi, se amestecă cu vinegretă, se aşază deasupra bucăţele de heringi. Se decorează cu rondele de ou şi măsline.

• *În loc de vinegrete se poate folosi 100 g de maioneză amestecată cu 1—2 linguri de smîntînă.*

PREPARATE DIN CARNE

Să gătiți repede, aceasta este dorința dv. Rezervați-vă deci plăcerea de a prepara supe și borșuri din oase și carne, sarmale, tocane, ghiveciuri din legume proaspete și alte bucate care cer timp, pentru după amiaza de sîmbătă, cînd sînteți probabil mai liberă. Dintre preparatele cu carne veți alege deci pe cele care cer un minim de timp: grătar, pîrjoale, șnițele și altele asemănătoare.

FRIPTURI LA GRĂTAR ȘI TIGAIE

Cotletele de porc, de vită tînără, de berbec, pot fi divers preparate:

- *Împănate cu un cățel-doi de usturoi, cu roșii mici înăbușite în sosul de friptură și peste care puteți adăuga o lingură de smîntînă sau cîteva măsline sau ciuperci;*
- *Date prin făină, ou și pesmet și servite (nu numai cu cartofi prăjiți) cu paste făinoase, de pildă, peste care ați turnat puțin sos de roșii (iarna), cu piure fierbinte din vinete preparate întocmai ca salata dar în care ați încorporat o lingură de făină și puțină smîntînă și lapte. Se mestecă pe foc mic ca să se lege și să se înfierbînte.*
- *Date prin făină și prăjite în tigaie, apoi acoperite cu un amestec de brînză rasă (telemea sau cașcaval) și smîntînă. Subțiați sosul cu un pahărel de vin alb.*

În 5 minute puteți prepara un sos de unt, frecînd untul spumă și încorporînd în el zeamă de lămîie și pătrunjel verde mărunt tocat, sare și piper, sos excelent pentru fripturi la grătar.

- *Dacă dispuneți de o jumătate de oră, puteți pregăti un sos picant deosebit de gustos. Rumeniți în unt o ceapă mărunt tăiată, adăugați o lingură cu vîrf de făină, lăsați să prindă culoare, stingeți cu 1/2 pahar de vin alb sec amestecat cu puțină apă. Sărați, piperați. Lăsați pe foc mic 20 minute. Înainte de a servi adăugați o lingură de muștar bun.*

COTLETE DE PORC ÎN SOS PICANT

Preparare: 5 m.

Gătit: 25 min.

4 cotlete, două linguri de făină, trei cepe, trei castraveți acri.

Se rumenesc cotletele cîte 5 minute pe ambele părți într-o tigaie cu puțin untdelemn sau unt. Se dau deoparte. În grăsimea de la fript se aureste ceapa mărunt tăiată, se adaogă făina, se stinge cu apă și puțin oțet, se sărează, se piperează și se adaogă castraveți tăiați rondele. Se pun din nou cotletele și se mai lasă să fiarbă 10 minute. Se servesc fierbinți.

FRIPTURĂ DE MÎNZAT CU SOS

Prep: 5 min.

Gătit: 10 min.

Aveți un rest de friptură care s-a uscat și și-a pierdut savoarea? V-au rămas poate cîteva felii de rasol? Într-un sfert de oră puteți avea un fel de mîncare gustos și hrănitor. Faceți un sos cald, la alegere, de roșii, de ciuperci, de smîntînă etc. Un secret. Dintr-un plic de supă de ciuperci desfăcut într-un pahar de apă și în care adăogați o lingură de smîntînă sau o bucată de unt, obțineți un sos deosebit de bun. În sosul cald puneți carnea și țineți-o 10 minute, nu mai mult. Să nu dea în clocot. O mămăliguță pripită ar fi o garnitură ideală.

BUDINCĂ DE FICAT

Preparare: 15 min.

Coacere: 45 min.

500 g ficat, 125 g unt, 125 făină, 3/4 l lapte, două ouă.

Tocați ficatul mărunt. Din unt, făină și lapte faceți un sos alb foarte bine legat. Încorporați ficatul, adăugați gălbenușurile și cele două albușuri bătute spumă. Sărați, piperați. Ungeți bine o formă cu unt și dați la cuptor trei sferturi de oră. Serviți cu un sos picant de roșii sau ciuperci.

CREIER DE VACĂ CU MAIONEZĂ

Prep. 40 min.

gătit 40 min.:

Un creier de persoană, o lămîie, un ou fiert tare, cîteva foi de salată verde, pătrunjel verde mărunt tocat, puțină maioneză gata preparată), sare, piper.

Se ține creierul în apă rece cîteva minute, se curăță de pieliță și cheagurile de sînge, apoi se pune la fiert în apă clocotită sărată și în care se adaogă zeamă de lămîie.

Între timp se fierb ouăle tari, se țin sub curent de apă rece, se cojesc.

După 10—15 minute se scoate creierul din apă, se așază pe foi mari de salată verde, se decorează cu jumătate de ou, se acoperă cu maioneză, se presară cu pătrunjel verde tocat. Se servește cu cartofi fierți în apă.

- *Creierul poate de asemeni fi servit cu un sos alb în care se adaogă 100 g caşcaval ras și la dorință cîteva ciuperci înăbușite cu unt.*
- *Din 50 g unt și o linguriță de oțet diluat pentru fiecare persoană puteți pregăti alt sos pentru creier.*

Încingeți untul pînă se închide la culoare și turnați-l peste creierul fiert și scurs de apă. În tigaia încă încinsă puneți oțetul, încălziți-l și turnați-l peste creier.

Deserturi

CĂPȘUNI CU FRIȘCĂ

Preparare: 10 min.

Spălați, scurgeți și curățați căpșunile de codițe. Așezați-le într-o compotieră sau în cupe individuale și acoperiți-le cu frișcă. Puteți servi căpșunile și cu smîntînă îndulcită cu zahăr și în care ați amestecat cîteva căpșuni bine zdrobite. Alegeți-le pe cele mai coapte sau lovite.

SALATĂ DE CAPȘUNI

Preparare: 10 min. Se pregătește cu cîteva ore înainte a fi servită.

Căpșunile spălate, scurse și curățate se pun într-un vas. Se pudrează cu zahăr praf și se stropesc cu vin roșu sau vin spumos. Se lasă la macerat. Preparați-le la prînz pentru masa de seară.

PIERSICI ÎN VIN

Preparare 10 min.— cu două ore înainte de a le servi.

6 piersici, 1/4 l vin spumos, 125 g zahăr pudră.

Cufundați piersicile un minut în apă clocotită. Cojiți-le. Tăiați-le în sferturi. Puneți-le într-o compotieră. Pudrați-le cu zahăr, turnați vinul. Lăsați-le la rece să macereze, serviți foarte reci.

OREZ CU LAPTE ȘI FRUCTE

Preparare: 15 min.

20 minute pentru fierberea orezului. (Se prepară din ajun).

Pregătiți un orez cu lapte din 1 l lapte, 180 g orez, 100 gr zahăr, un praf de sare, vanilie. Spălați orezul și puneți-l la fiert 5 min. în apă clocotită. Scurgeți-l și puneți-l apoi la fiert în lapte clocotit și vanilat. După 15 min. adăugați zahărul. Umpleți o formă de savarină. Lăsați-o să se răcească. Preparați o salată din fructe de sezon: piersici și caise; piersici, prune și boabe de struguri; banane, portocale, ananas (din compot conservat). Pudrați cu zahăr și stropiți cu vin alb dulce sau un pahar de lichior bun. Răsturnați orezul, umpleți golul cu fructe decorate cu o coroniță din cireșe sau vișine din dulceață.

PIRE DE MERE

Preparare: 15 min.

Fierbere: 15 min:

500 g mere, 75 g zahăr, zeama de la o lămîie, un pahar de apă.

Spălați merele, tăiați-le în sferturi, scoateți codițele, dar nici nu le cojiți, nici nu le goliți de semințe. Puneți-le într-un vas emailat cu apă. Lăsați-le să fiarbă acoperit 15 min. Pasați. Adăugați zahărul și zeama de o lămîie. Amestecați bine. Serviți foarte rece.

MERE CU CANAPEA

Preparare: 15 min.

Copt: 40 min.

6 mere frumoase, 125 g unt (se poate reduce la 75 g), 6 felii de pîine, 60 g zahăr pudră, un praf de vanilie, două linguri de apă.

Alegeți mere de aceeași mărime. Curățați-le de coajă, de semințe, fără să le spargeți. Ungeți feliile de pîine cu unt pe ambele fețe. Garnisiți cu ele o formă care merge la cuptor. Pe fiecare felie de pîine puneți un măr. În mijlocul fiecăruia cîte o bucățică de unt. Pudrați totul cu zahăr vanilat. Adăugați în formă două linguri de apă. Dați la cuptor cu foc moale 40 minute. Serviți fierbinte cu sosul de la copt.

Desene de AL. CLENCIU

UN DAR
CARE POATE FI OFERIT ORICÎND

CARE FACE PLĂCERE ORICUI —

Cu prilejul „LUNII CADOURILOR" oferiți edițiile ilustrate, tipărite în condiții grafice excepționale:

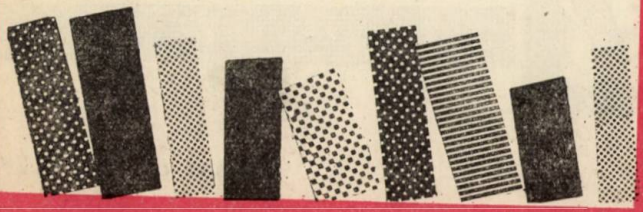
Soarele și luna (balade populare românești)

V. ALECSANDRI: Poezii populare ale românilor

I. BUDAI DELEANU: Țiganiada

L. Rebreanu: Ion

Le găsiți la principalele librării din țară.



SOLUȚIILE TESTELOR DE LA PAG. 188—189

TEST 1

Răspuns: 7 Privind cifrele din primele cercuri deducem că cifra din căsuța de jos rezultă din suma celorlalte 2, împărțite la 3. Ex: 16 + 11 = = 27 : 3 = 9. Deci: 16 + 5 : 3 = 7.

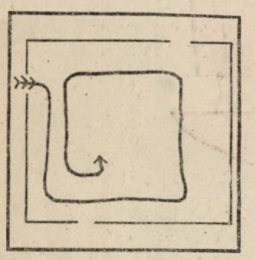
TEST 2

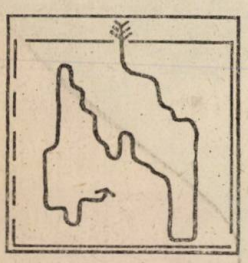
Răspuns: peștișorul nr. 2 se elimină; nr. 1 și 5 fiind identice, de asemenea nr. 3 și 4.

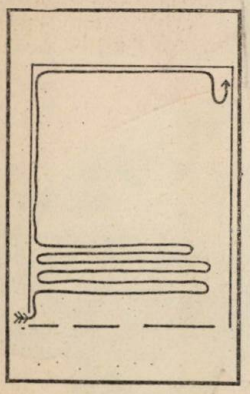
TEST 3

Răspuns: nr. 6. Desenele din rîndul 3 orizontal sînt formate din elementul geometric important (rombul, cercul) de pe rîndul 2, adăugîndu-se elementul complementar de pe rîndul 1.

TEST 4







TEST 5

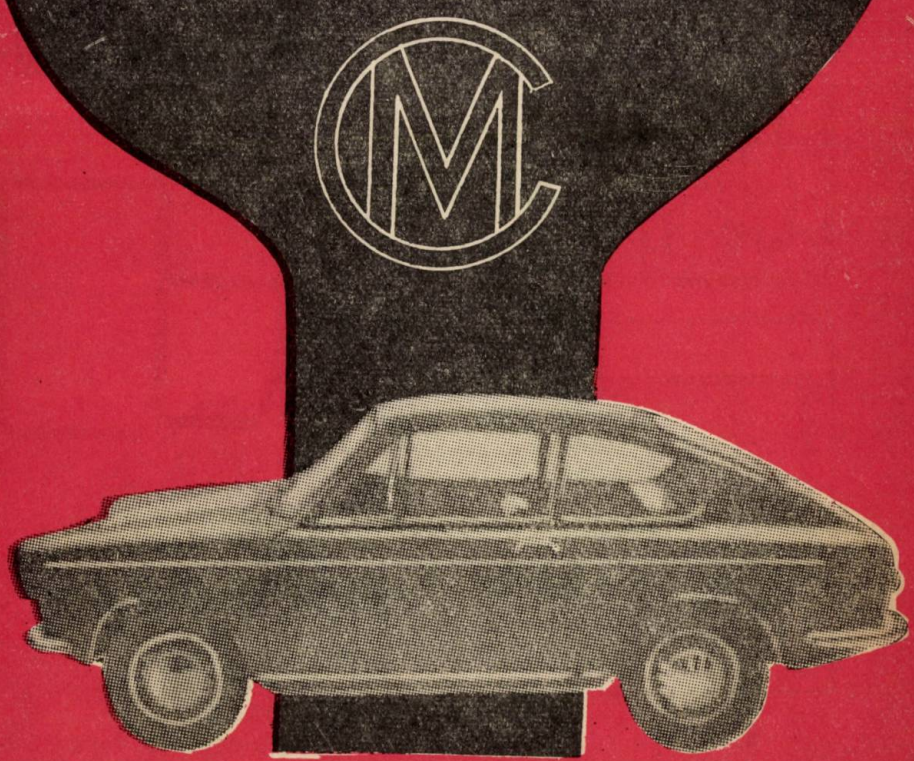
Răspuns: În triunghiuri (A) — 20
În cercuri (B) — 33
În hexagoane (C) — 29

Consumați
cît mai multe siropuri naturale de fructe
citrice

iarna în ceaiuri
vara cu sifon
gustoase, aromate
produse de calitate superioară ale Fabricii de conserve „Mureșeni“

ÎN ORICE SEZON O CĂLĂTORIE PLĂCUTĂ!

Asigurați turismului dv. întreținerea necesară prin AUTOSERVICE ale Cooperației meșteșugărești.



NU UITAȚI: REPARAȚIILE SÎNT GARANTATE

PRIMII AȘI AI VOLANULUI
ÎN ȚARA NOASTRĂ

Automobilismul sportiv a început a fi practicat la noi în țară în anul 1904, cînd s-a organizat — la 22 septembrie — prima cursă de viteză, pe distanța București-Giurgiu-București. Cîștigătorii acestei întreceri — George Bibescu și Leon Leonida — au realizat atunci o medie orară de 66,6 km, conducînd, fiecare, cîte un Mercedes de 40 CP. Privită din zilele noastre și de pe poziția pe care o ocupă acum automobilul, în domeniul vitezei, această performanță a celor doi ași români pare neînsemnată, dar la vremea aceea recordul mondial, pentru cursele organizate pe drumurile publice, era de 67 de km pe oră, deci automobiliștii români se înscriau în rîndurile marilor campioni ai lumii. Doi ani mai tîrziu — în noiembrie 1906 — la a doua cursă București-Giurgiu — Jean Cămărășescu — un alt temerar al timpului — ridică media orară la 74 de km. Această nouă întrecere a fost organizată după toate regulile: cu publicitate mare, făcută prin afișe răspîndite în București și la Giurgiu; cu arbitri și supraveghetori fixați pe întregul traseu; cu asistență medicală volantă și cu... atelaje de cai, pregătite pentru remorcarea automobilelor accidentate. Cămărășescu a terminat cursa (112 km) în 90 de minute urmat de Grigore Cantacuzino și de George Bibescu, la distanțe de 21 și 52 de minute. Penele înregistrate de cele șase mașini participante: 18 cauciucuri sparte, două ambreiaje blocate, un rezervor de benzină pierdut, două radiatoare supraîncălzite, un carburator înfundat. A fost semnalat și un rănit — Nicu Lahovari, lovit la cap de o... cioară imprudentă. Cursele se făceau atunci cu automobilele degajate de toate sarcinile inutile, caroseriile fiind complet demontate, rămînînd pe șasiu numai scaunul din față, pe care stăteau șoferul și însoțitorul.

Ion Maican

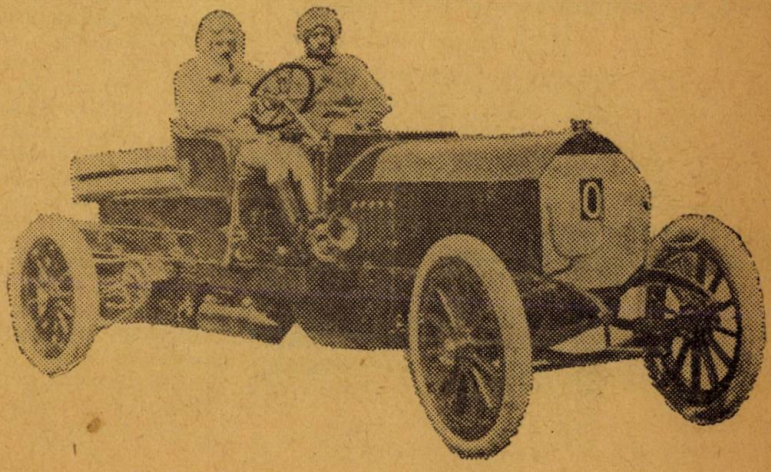
Dumitru Bădulescu

Jean Cămărășescu

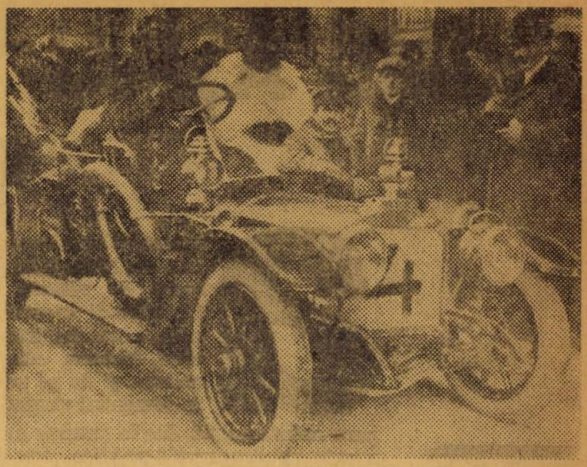
Leon Leonida

Pe kilometru lansat

La 8 noiembrie 1906 se organizează la București prima cursă automobilistică pe kilometru lansat, pentru desemnarea campionului României. Traseul ales: șoseaua Kiseleff, cu plecarea din actuala piață a Scînteii și cu



Jean Cămărăşescu, campion la viteză, în cursa Bucureşti—Giurgiu, 1906



Leon Leonida, campion la kilometru lansat, 1906

sosirea la Bufet. Între aceste puncte a fost instalat un telefon, cu ajutorul căruia s-au transmis plecările. Campion naţional este declarat Leon Leonida, care parcurge kilometrul — cu o maşină Gobron — în 37 de secunde, deci realizează nemaipomenita viteză de 97,297 km pe oră. Următorul este un Mercedes, condus de George Bibescu — 97,295 km.

În cursa următoare — pe kilometru cu plecarea din loc — Grigore Cantacuzino se înscrie în frunte, cu un Mercedes, realizînd viteza de 89,300 km pe oră. Cinci mii de spectatori, înşiraţi de-a lungul traseului, aplaudă pe campioni. Succesul este categoric.

O altă cursă spectaculoasă este organizată, în aprilie 1908, în Bucureşti, pe un circuit închis, de 6670 de metri, cu cinci ocoluri: Hipodromul Băneasa-Rondul al doilea de la şosea-Bordei-Herăstrău-Linia CFR-Băneasa-Hipodrom. Aleargă zece maşini. Întregul parcurs este vestrumiat — cum spun ziarele timpului — cu emulsiune antipraf, produsă de fabrica de uleiuri a fraţilor Assan. Cursa se desfăşoară în condiţiuni bune şi fără accidente, deşi traseul avea unele porţiuni periculoase în special virajul de la moara Herăstrău. Primul clasat — Jean Cămărăşescu (32 minute şi 34 secunde); al doilea — George Bibescu (36 minute şi 10 secunde). Ziua era frumoasă şi zeci de mii de bucureşteni au urmărit nebuneasca viteză a caraghioaselor — şi totuşi uimitoarelor maşini care, lipsite de caroserii, nu arătau nici a turisme, nici a camionete, nici a trăsuri-automobile.

Un concurent, la cotitura de la moara Ferăstrău (cursa pe circuit închis, Bucureşti 1908)

Alte performanţe

Înainte ca să se nască la noi automobilismul sportiv, George Bibescu era cunoscut ca unul dintre primii aşi mondiali ai volanului. În 1901 el bătuse recordul european de viteză, rezistenţă şi regularitate, într-o cursă de mare distanţă, străbătînd drumul Geneva-Bucureşti (1827 de km), în 73 de ore şi 45 de minute. Acelaşi George Bibescu, împreună cu Leon Leonida, realizau, în anul 1905, una dintre cele mai îndrăzneţe curse de automobil — Bucureşti-Ispahan (Persia), traversînd sudul Rusiei. Echipajul celor trei maşini angajate în această expediţie era format din zece persoane, între ele fiind şi romancierul francez Claude Anet, care a scris o carte voluminoasă, cu impresii, observaţii şi — mai ales — laude la adresa automobiliştilor români.

Alt succes important l-a marcat, în istoria automobilismului românesc, Ioan Maican. El a fost primul român care a participat la o cursă internaţională — în anul 1907, la proba de coastă de la Chateau-Thierry (Franţa). S-a clasat al treilea, cu o maşină Tourand, de 60 CP.

După ei, alţi români şi-au ocupat locurile onoare în cartea automobilismului nostru sportiv, cucerind numeroase trofee, pe plan naţional şi internaţional; dar cei amintiţi mai sus rămîn pionierii.

ION MUNTEANU

SÎNTEȚI UN OM SOCIABIL?

Răspundeți la cele 12 întrebări de mai jos, alegînd situația care credeți că vi se potrivește cel mai bine. Subliniați răspunsul respectiv.

I) Cînd sînteți prezentat cuiva care are nevoie de dv. sînteți: *1) politicos; 2) amabil); 3) foarte amabil.*

II) Cînd sînteți deranjat la telefon în timpul lucrului sau cînd dormiți: *1) tăiați imediat vorba interlocutorului; 2) vorbiți scurt, dar politicos; 3) acceptați să vorbiți cu plăcere.*

III) Cînd aveți un necaz sau o indispoziție fizică sînteți: *1) de nesuferit; 2) abătut și îngrijorat; 3) capabil să nu lăsați să se vadă nimic*

IV) Dacă un prieten vă dă o întîlnire la restaurant și vă face să așteptați prea mult: *1) așteptați pentru a-l mustrului; 2) mîncați fără să mai așteptați; 3) așteptați cu calm și răbdare.*

V) Vă place să faceți cadouri preocupîndu-vă ca ele să corespundă: *1) indiferent; 2) cît de puțin; 3) mult.*

VI) Care este atitudinea dv. față de prietenii prietenilor dv.: *1) vă sînt indiferenți; 2) sînteți politicos cînd îi vedeți dar nu-i invitați și nu primiți invitația lor; 3) îi invitați împreună.*

VII) Care este ocupația dv. preferată în zilele de sărbătoare: *1) să citiți, să ascultați muzică, să vizionați T.V. sau spectacole; 2) să mergeți în vizită; 3) să primiți oaspeți.*

VIII) Dacă aveți de făcut un reproș în anturajul dv. sînteți: *1) dur și eventual păstrați rancună; 2) calm dar ironic; 3) moderat și vă calmați repede.*

IX) Ce atitudine aveți în autobuz, tramvai față de ceilalți pasageri: *1) nu vă interesează de loc; 2) ascultați ce vorbesc; 3) îi observați și încercați să vă imaginați viața lor.*

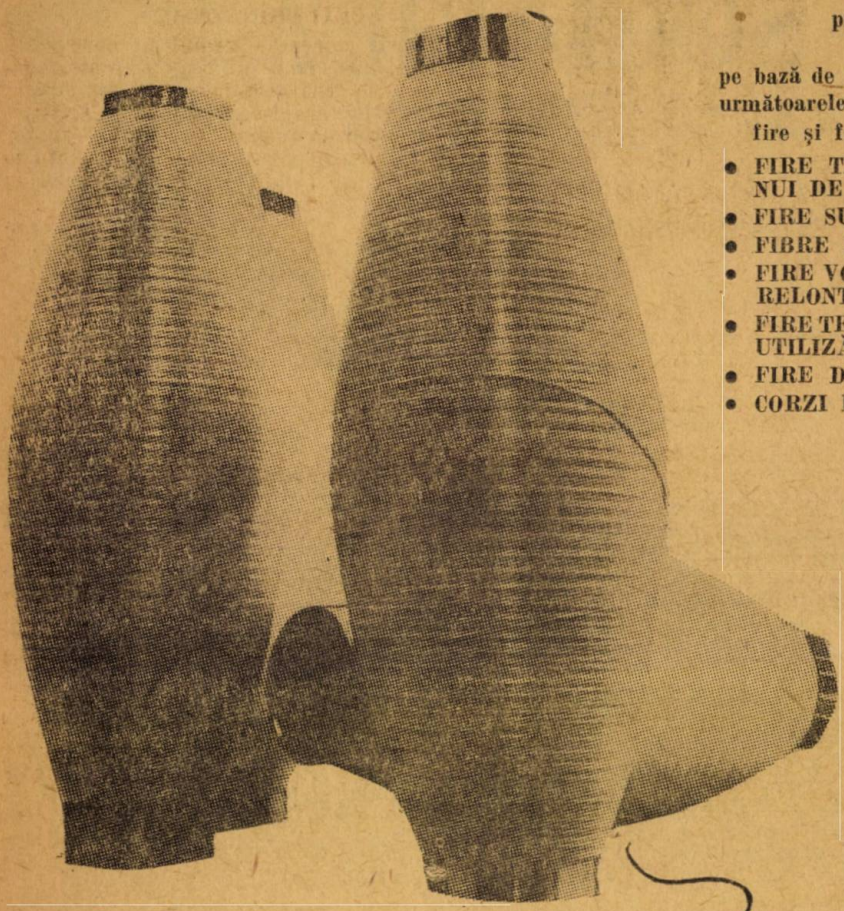
X) Vi se fac confidențe de către cunoștințe și prieteni cerîndu-vi-se un sfat: *1) niciodată; 2) cîteodată; 3) adesea.*

XI) Cînd intervine un conflict între persoane apropiate, care este atitudinea dv.: *1) de a nu vă amesteca; 2) de a da dreptate fiecăruia; 3) de a-i împăca.*

XII) Înainte de a întîlni o persoană importantă sau utilă vă pregătiți: *1) să discutați asupra unui subiect în care să vă puteți face remarcat; 2) să-l ascultați și să profitați cît mai mult de întîlnire; 3) să discutați asupra unui subiect care l-ar putea interesa.*

Și acum, faceți socoteala! Fiecare răspuns pe care l-ați subliniat are un număr de ordine, care reprezintă și punctele respective. Dacă ați totalizat 12—15 puncte, *să nu vă mirați că viața vi se pare puțin dificilă, de vreme ce relațiile dv. cu cei din jur sînt atît de fragile. Dacă obțineți* 16—28 puncte, *aveți gradul de sociabilitate comună și sînteți demn de respectul tuturor. Dacă ați totalizat peste* 29 puncte, *sînteți omul sociabil ideal — cu condiția... să fi răspuns sincer la chestionar.*

Uzina de fibre sintetice Săvineşti



produce

pe bază de policaprolactamă următoarele sortimente de fire şi fibre RELON:

- FIRE TEXTILE CONTINUI DE TIPUL MATASII
- FIRE SUPRAELASTICE
- FIBRE SCURTE
- FIRE VOLUMINOASE RELONTEX
- FIRE TEHNICE PENTRU UTILIZĂRI SPECIALE
- FIRE DE PESCUIT
- CORZI PENTRU PERII

Relon

UZINA DE FIBRE SINTETICE SĂVINEŞTI

mai produce:

- GRANULE PENTRU INDUSTRIA MATERIALELOR PLASTICE
- CAPROLACTAMA
- SULFAT DE AMONIU

UZINA DE FIBRE SINTETICE SĂVINEŞTI

produce de asemenea:

- CICLOHEXANOL
- CICLOHEXANONA
- CICLOHEXANON — OXIMA
- SULFAT DE HIDROXILAMINA

CEAIUL

Adus din Ceylon, China, din Bali sau Mozambic, ceaiul pare să fi concentrat pentru europeni soarele şi căldura acestor îndepărtate ţări. Cu cîteva secole în urmă era o băutură exotică, preţioasă, transportată încet în jurul globului de corăbii cu pînze albe, dacă pleca din India şi lua drumul Angliei; dus de caravanele de cămile, dacă pornea din China spre Rusia.

Două ţări din două margini de continent au fost şi rămîn în Europa mari iubitoare de ceai: Anglia şi Uniunea Sovietică.

Calităţile sale stimulatorii, pe care le datorează teinei, substanţă înrudită cu cafeina — aroma sa plăcută, însuşirea de a fi răcoritor vara şi de a te încălzi iarna, îl fac apreciat şi de alte popoare, de al nostru de asemenea.

Sînt ceaiuri negre şi ceaiuri verzi. Amîndouă provin de la acelaşi arbore, amîndouă sînt frunze uscate. La cules se împart pe categorii: mari, mijlocii, mici şi mugurii terminali ai ramurilor tinere. Ele sînt la început supuse fermentării, apoi uscate, ambalate şi expediate în lumea largă.

Aceeaşi plantă crescută în ţări diferite dă produse cu gust şi parfum deosebit; băutura englezească n-are comun cu băutura rusă nimic altceva decît numele de ceai.

TRADIŢII JAPONEZE

În Japonia ceaiul se serveşte oricărui oaspete ca o urare de bun venit. Tinerele fete de măritat învaţă în şcoli speciale eticheta riguroasă a felului cum trebuie servit. Ceaiul se bea într-o încăpere specială, cu uşile aşa de joase încît trebuie să te apleci ca să poţi intra. Invitaţii sînt serviţi în ordinea sosirii, iar aceştia, mulţumind, trebuie să se entuziasmeze de boluţile, linguriţele, cutia de ceai, care în general sînt foarte frumoase şi preţioase — bineînţeles în funcţie de posibilităţile gazdei.

Se foloseşte pudra de ceai verde, care se pune pe fundul fiecărui bol şi se toarnă deasupra apa fierbinte.

CEAI CHINEZESC

Chinezii pomenesc ceaiul în documente din anul 2757 î.e.n. şi beau mai ales ceai verde (tsing tcha) uscat la soare dar şi ceai roşu (hang tcha) uscat la căldură artificială. Acesta mai cu seamă este destinat exportului. Ceaiul preparat de chinezi e o infuzie uşor gălbuie ca chihlimbarul, parfumată şi foarte puţin astringentă.

Foarte des ceaiul se amestecă cu flori uscate, cele mai folosite sînt florile de iasomie. El se bea neîndulcit, din ceşti fără toartă.

CEAI RUSESC

Pe întreg cuprinsul Uniunii Sovietice, din vremi străvechi şi pînă azi, ceaiul se fierbe în samovar — ceea ce înseamnă a fierbe singur. Samovarul e un vas de metal, încălzit printr-un tub central care conţine cărbuni aprinşi; un robinet inferior permite să scoţi din el apa fierbinte la dorinţă. Samovarul nu are decît apă şi niciodată ceai. Samovarele se fierb afară, adăugînd tubului central un burlan, ca să tragă mai bine. Cînd încep să iasă aburi pe supapa samovarului şi jarul nu mai are deasupra o flacără albăstruie, se aduce în casă, se aşază pe o măsuţă specială pe o tavă, sau în mijlocul mesei, unde e servit. Se încălzeşte un ceinicel, se pune în el ceai negru şi de la robinetul samovarului se umple cu apă clocotită, şi se ţine cîteva minute deasupra camforcei samovarului. Se toarnă apoi esenţa de ceai după dorinţă în pahare anume cu suporturi de metal şi se completează cu apă din samovar. Ceaiul se serveşte cu felii de lămîie, cu rom, cu dulceaţă. Se bea îndulcit sau după metoda numită precuscă (punînd în gură o bucăţică de zahăr).

Calmucii şi kirchizii prepară un ceai în care pun seu de vacă.

CEAI ENGLEZESC

În ţara umedelor ceţe — Anglia — ceaiul e considerat „un rit sacru" şi un remediu împotriva tuturor relelor.

El nu se bea ca în China, Japonia sau Uniunea Sovietică la orice oră din zi, ci e o băutură care se consumă în anumite momente şi la anumite mese. Însoţeşte micul dejun şi gustarea de la ora 5. Se bea o infuzie foarte tare. Capacitatea ceainicului trebuie să fie proporţională cu numărul ceştilor. În el se pune cîte o linguriţă de ceai de persoană plus una, se umple cu apă clocotită şi se serveşte. Gustul acestui ceai

astringent din cauza bogăției de tanin ar fi dezagreabil dacă n-ar fi băut cu lapte sau cu frișcă. Laptele se servește crud și rece, amănunt esențial după părerea englezilor. Laptele fiert schimbă gustul ceaiului, se dizolvă mai greu, dîndu-i o culoare displăcută.

CEAI CREOL

Se pregătește într-un ceainic o infuzie obișnuită de ceai negru, în care se adaugă o bucățică dintr-un baton de vanilie.

PUNCH BRAZILIAN

Se prepară de obicei iarna. Un litru de ceai tare, șase lămîi și două portocale tăiate în rondele foarte fine, un pahar jumătate de rom, un litru de apă, 10—15 linguri de zahăr. Se servește foarte fierbinte.

LEGI DE AUR PENTRU UN CEAI DE CALITATE

• Foile de ceai se păstrează într-o cutie ermetic închisă sau într-un vas de porțelan cu capac.

• Apa trebuie fiartă pe foc iute, într-un vas anume, care nu servește decît în acest scop. Fiartă pe foc mic, sau răcită și reîncălzită capătă un gust rău care se transmite și ceaiului.

• Ceaiul se opărește într-un ceainic de porțelan, de sticlă de Jena sau de metal inoxidabil.

• Înainte de a pune foile de ceai, ceainicul se opărește cu apă clocotită. Atenție să nu rămînă înăuntru apă.

• Socotiți cîte o jumătate de linguriță de persoană plus una pentru ceainic.

• Turnați apa peste ceai îndată ce dă în clocot.

• Lăsați infuzia să stea acoperită cinci minute înainte de a servi.

• Dacă beți mai multe cești, acoperiți ceainicul, ca să nu se răcească, cu o husă capitonată sau, în lipsă, cu un șervet.

• Puteți turna a doua oară apă peste ceai cu condiția să fie clocotită și ceainicul pe jumătate plin.

• Ceainicul se golește, se clătește cu apă caldă, se așază răsturnat pe o tavă să se scurgă și abia după ce s-a zvîntat bine se pune la locul lui.

MICILE SLĂBICIUNI ALE OAMENILOR MARI

◆ *BALZAC scria îmbrăcat în straie de călugăr.*

◆ *MARK TWAIN gîndea și scria numai în poziție culcată.*

◆ *MILTON susținea că geniul lui poetic nu funcționează bine decît de la echinocțiul de toamnă la cel de primăvară.*

◆ *BEETHOVEN credea că inspirația îl părăsește cînd se bărbierește și de aceea umbla deseori neras zile în șir.*

◆ *EMILE ZOLA nu se așeza niciodată la masa de scris fără să aprindă o lumînare chiar în plină zi.*

◆ *PADEREWSKI, marele pianist, avea grijă să intre întotdeauna cu piciorul drept pe scena pe care trebuia să cînte.*

◆ *GEORGE SAND nu putea să-și scrie romanele decît noaptea.*

◆ *CHATEAUBRIAND își dicta operele secretarului, plimbîndu-se în picioarele goale prin cameră.*

◆ *FRANKLIN nutrea credința că brînza este cel mai bun „tonic cerebral" și o consuma în mari cantități în timpul lucrului.*

◆ *HEMINGWAY scria întotdeauna la mașina de scris, stînd în picioare. El își fixase o „rație" de o mie de cuvinte în fiecare dimineață.*

◆ *LITTRÉ, autorul celebrului „Dicționar al limbii franceze", nu începea lucrul decît după masa de prînz, dar el scria pînă la ora 4—5 dimineața.*

◆ *GLUCK, pentru a compune își transporta clavecinul în mijlocul grădinii.*

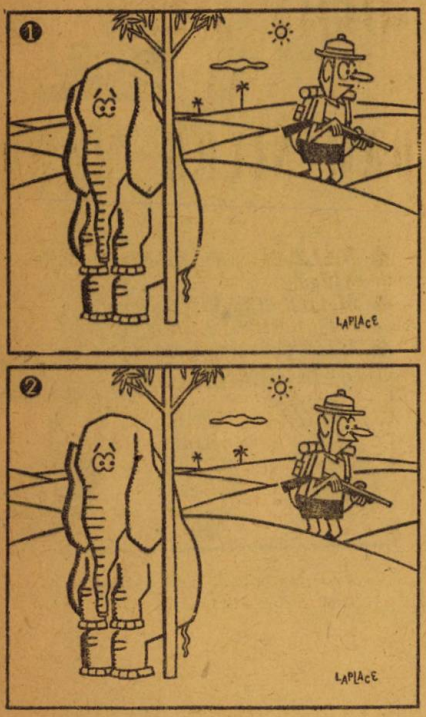
◆ *GOETHE avea nevoie de o liniște perfectă pentru a putea crea. El se închidea într-o cameră izolată, în care nu trebuia să pătrundă nici un zgomot.*

◆ *VOLTAIRE era capabil să scrie mai multe opere în același timp. Fiecare din operele în curs de elaborare se afla pe un pupitru și, după inspirație, el trecea de la unul la altul.*

◆ *DICKENS obișnuia să bea cîte un pahar de apă fierbinte la fiecare 50 de rînduri scrise.*

JOCURI • JOCURI

Opt deosebiri

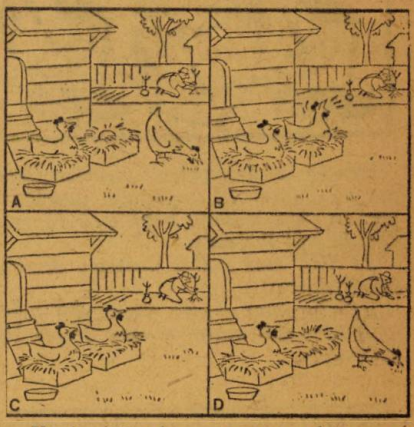


Între cele două desene sînt opt mici deosebiri. Vă rugăm să le căutați.

Va reuși Mitică?

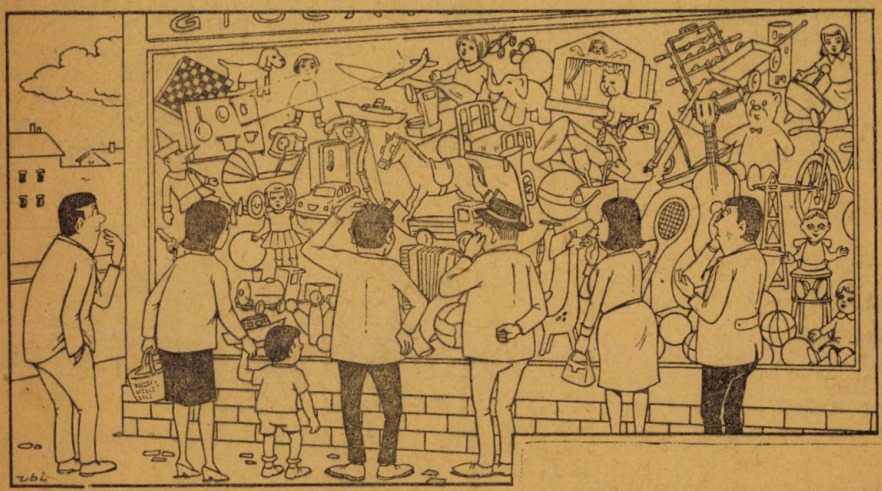
Mitică a primit trei bețe de chibrit, fiind invitat de un amic să le aranjeze în așa fel încît nici un cap de chibrit să nu fie așezat pe masă.
Și Mitică a reușit. Știți cum?

Care-i ordinea



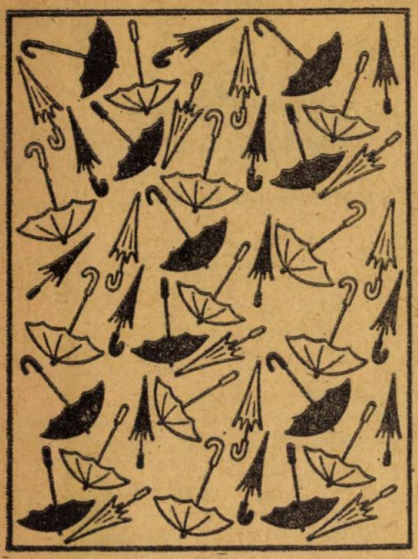
Vă invităm la un examen de perspicacitate. Vreți să indicați ordinea cronologică a celor patru desene?

Vitrina



În această vitrină încărcată de jucării se află undeva și un... semn de întrebare. Puteți să-l descoperiți?

Jocul umbrelelor



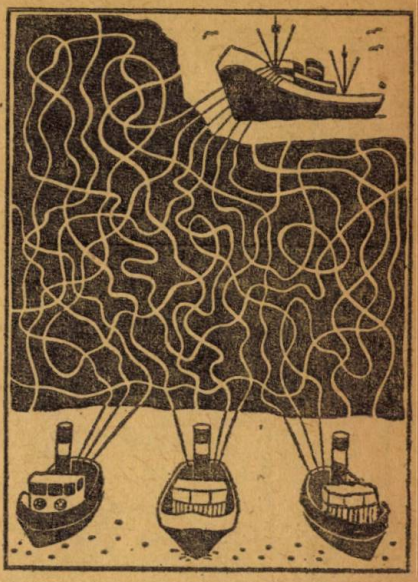
Pentru a demonstra perspicacitatea dv. vă punem la dispoziție următorul joc: în șapte minute trebuie să răspundeți la trei întrebări:

1) Sînt mai multe umbrele deschise sau închise?

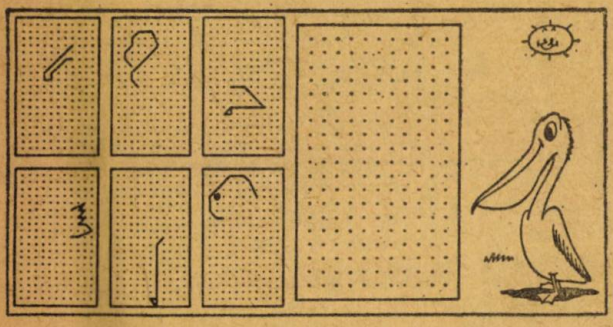
2) Sînt mai multe negre sau albe?

3) Sînt mai multe mînere drepte sau rotunde?

Unul din trei



Care dintre cele trei remorchere trage vasul?

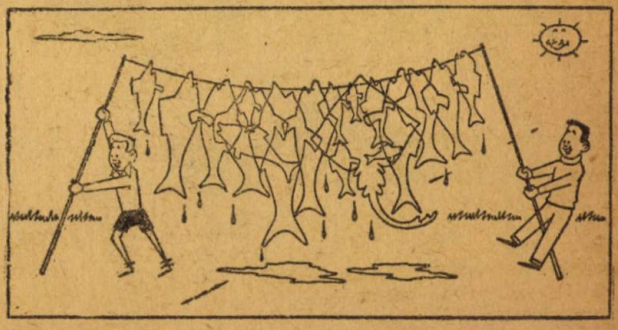


Prietenul pelicanului

Pelicanul s-a dus să facă o vizită unui prieten. Cui? Veți afla, dacă veți desena în dreptunghiul cel mare din stînga liniile desenate de noi în fiecare din cele șase mici dreptunghiuri. Folosiți un creion negru bine ascuțit, și respectați așezarea liniilor în raport cu cele făcute pe punctele mici. Ca să vă fie mai ușor, numărați punctele din locul de unde pleacă liniile ca și pe cele din locul unde ajung.

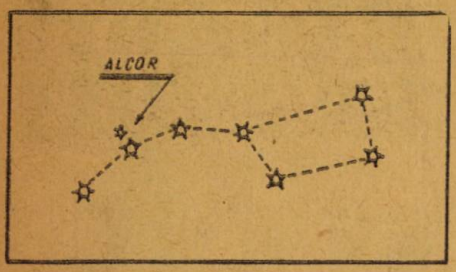
Întoarcerea de la pescuit

Ionuț și cu Andrei s-au dus la pescuit. Cîți pești au prins? Vreți să-i numărați?



CONTROLAȚI-VĂ SIMȚURILE

Aveți vederea bună? Dar mirosul? Cu gustul cum stați? Iată cîteva probe, aflate la îndemîna oricui, pentru verificarea acestor simțuri.



1 — Priviți cerul, noaptea cînd este senin. În constelația Perseu se află Ursa Mare, sau Carul Mare, cum i se mai spune. Oiștea acestui car are trei stele. A doua din stînga, numită ALCOR, este formată din doi aștri. Dacă reușiți să vedeți cu ochiul liber această formație — o stea mare și deasupra ei, aproape lipită, o altă stea mai mică — aveți vederea bună.

2 — Luați două sticle de cîte un litru și umpleți-le cu apă. Puneți într-una din sticle zece grame de zahăr și în cealaltă trei grame de sare. Dacă, gustînd apa din aceste sticle, veți putea deosebi care conține sare și care zahăr, înseamnă că aveți gustul bun, neuzat.

3 — Puneți cinci degetare de oțet într-un litru de apă. Dacă, mirosind apoi apa, veți simți prezența oțetului, vă veți putea lăuda că aveți un nas foarte sensibil.

4 — Ridicați un picior și închideți ochii. Numărați apoi cu glas tare, rar. Dacă veți reuși să vă păstrați echilibrul, perfect, timp de cincisprezece secunde, înseamnă că aveți organismul bine echilibrat.

5 — Întindeți peste covorul din cameră o sfoară lungă de trei metri. Călcați pe ea, cu pași mici, de la un capăt la altul, ținînd ochii deschiși. Faceți același drum înapoi, cu ochii închiși. Cel care vă va supraveghea vă va spune cîți pași greșiți ați făcut. Omul perfect sănătos nu va face nici o greșeală.

6 — Priviți bine întrerupătorul de lumină. Închideți ochii, stingeți lumina, faceți stînga împrejur, reveniți cu mîna la întrerupător. Îl găsiți dintr-odată? Înseamnă că vă orientați bine și pe întuneric.

DEZLEGĂRILE JOCURILOR

din pag. 231 și 232

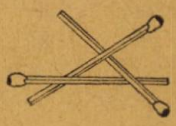
Opt deosebiri

1) Lipsește o frunză (sus dreapta). 2) Urechea dreaptă a elefantului. 3) Dunele din stînga. 4) Înălțimea palmierilor din fund. 5—8) Urechea, piciorul și mîna dreaptă a vînătorului.

Vitrina

Semnul de întrebare se află între persoana a 6-a și a 7-a.

Va reuși Mitică?



Care-i ordinea?

D este prima pentru că în acest desen grădinarul sapă pămîntul avînd alături cei doi pomișori. A este ultima pentru că în cuib a apărut un ou. C și B se află în ordine cronologică întrucît găina s-a așezat pe cuibar și apoi cotcodăcește după ce a ouat.

Jocul umbrelelor

1) Sînt mai multe deschise; 2) Sînt mai multe negre; 3). Nu. Sînt mai multe rotunde.

Unul din trei

Cel din dreapta.

Întoarcerea de la pescuit

Ei au prins optsprezece pești.

MODERNĂ ◆ ELEGANTĂ
COMODĂ ◆ CONVENABILĂ
FINISAJ SUPERIOR

SUFRAGERIA „ASTOR"

SE COMPUNE DIN :
BUFET ◆ VITRINĂ ◆ MASĂ EXTENSIBILĂ
◆ MASUȚA ◆ 6 SCAUNE TIP „HERCULES"

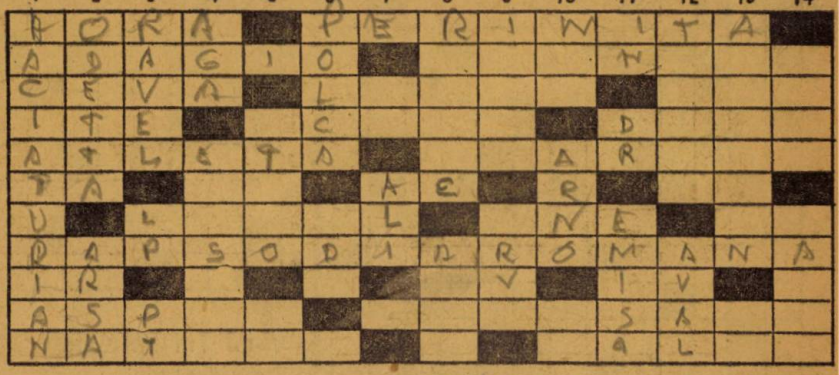
Construcția din PAL, furnirul din mahon, adezivi sintetici, precum și finisajul cu peliculă de lac poliesteric, conferă mobilierului rezistență și calități estetice deosebite, toate la un preț foarte acceptabil, lei 4 794 întreaga garnitură.

Produce

C. I. L. Bacău

REBUS

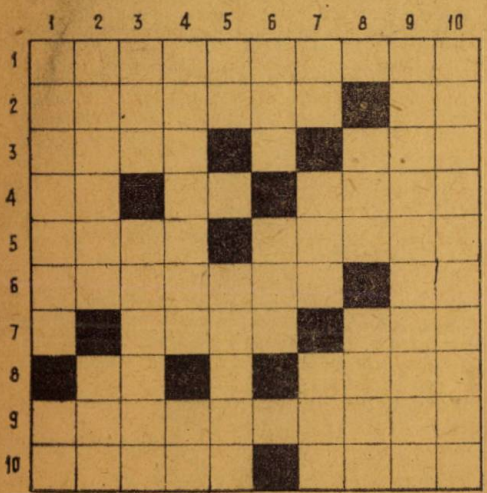
Poftiți la dans!



ORIZONTAL: 1. Dans popular... în cerc. — Dansul ultra-cunoscut... cu batista. 2. Dans liric lent, într-un balet. — Celebră balerină sovietică. 3. Un lucru oarecare. — Balerină la Teatrul de Operă și Balet din București. — Compune dansul. (sing.) 4. Fire... încurcate. — La domiciliu. — Dans... de odinioară. 5. Face sărituri, dar nu la dans... (fem.) — În piesa „Profesorul de dans", de Lope de Vega. (fem). 6. Sunet de trompetă. — Uvertură la un cîntec! — I se trece ața prin ureche... — Cuter! 7. Acolo se poate și dansa... — „Dansul" lor constituie titlul unei opere de Ponchielli. (neart.) — În temă! 8. Cunoscut ansamblu de cîntece și jocuri populare din țara noastră (două cuv.) 9. Alifie. — La madison! — Patru roman. 10. A pune jos. — Cunoscut dans popular (pl. neart.) 11. Dansatoarea de la bar, din piesa „Tinerii noștri" de Arbuzov. — A dansa în ritmul muzicii lui Johann Strauss.

VERTICAL: 1. Autorul „Dansului săbiilor". 2. Lebădă albă din baletul „Lacul lebedelor" de Ceaikovski. — Prăjită. 3. Autorul unor valsuri nobile și sentimentale. — Culpe! — Pete! 4. Ofițer turc de odinioară. — Dans popular scoțian. 5. Prieten cu Cicero (100-32 î.e.n.) — Dansator desăvîrșit... 6. Dans de bal, foarte răspîndit pe la 1900. — Diminutiv feminin. 7. Literă slavonă. — Nume masculin turc. 8. Rănița alpinistului. — Autorul tabloului „Hora Unirii la Craiova". 9. Os al bazinului (anatom.). Prin viu grai. 10. Localitate în Afganistan. — Rîu în Italia. — În etuvă! 11. Plantă textilă. — Doctor. (abr.) — Emanată. 12. Dansat... ca vai de lume! — În josul unui rîu. 13. Partea anterioară a plugurilor și a semănătoarelor cu tracțiune animală. — Curse! 14. Aceasta. — Personaj feminin din baletul „Fîntîna din Baccisarai" de Asafiev.

ADAM STOICA



„La mulți ani"

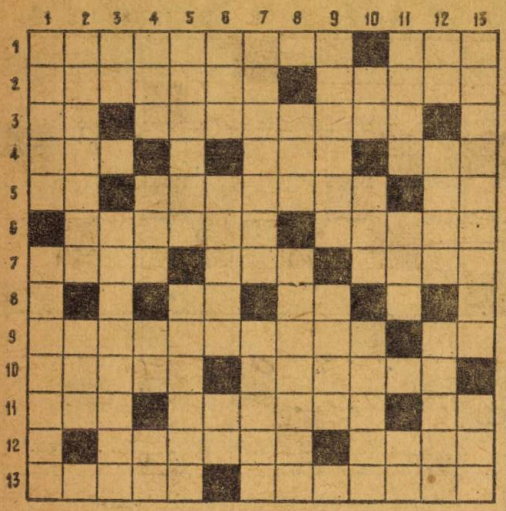
ORIZONTAL: 1. Revelion 1969! 2. Întîmpinat la revelion cu pahare pline... (două cuv.) — Începe tot cu... un an nou. 3. Pregătire cosmetică pentru sărbătorirea revelionului... (inf.) — Salutare la romani. 4. La masă! — Pe scenă! — Aici se petrece un revelion... în plin mers. 5. Mulțime veselă. — Munți în URSS. 6. În centrul atenției la petrecere. (pl.) — Din timp! 7. Ținută de revelion. — Poet gascon. (sec. 18) 8. La bucătărie! — Oraș în Algeria. 9. Loc pentru revelion... în public. 10. Amenajat de Anul nou. — Prin cap...

VERTICAL: 1. Mîncare preferată de Anul nou... (pl.) — Radu Georgescu. 2. Sărbătoarea revelionului, ca frecvență... — Infinitiv al revelionului... 3. Îmbujorare artificială, la petrecere... — Au simț estetic!! 4. Ținută feminină de revelion. (dim.) — Debutul tinereții! 5. Nou și vechi, de fiecare dată... — Asociat. 6. Scrie pe felicitări „La mulți ani"... — Exclamație de entuziasm. 7. Face ochi... — Trei ...mici! — Indiferent...cum! 8. Se lasă seara! — În centrul atenției. 9. celor mici, cu ocazia Anului nou. 9. Nopțile albe de Anul nou.... 10. Date importante (cum ar fi revelionul)..

IOAN ROMAN

Cuvinte rare: BOE ORAN

Careu hibernal

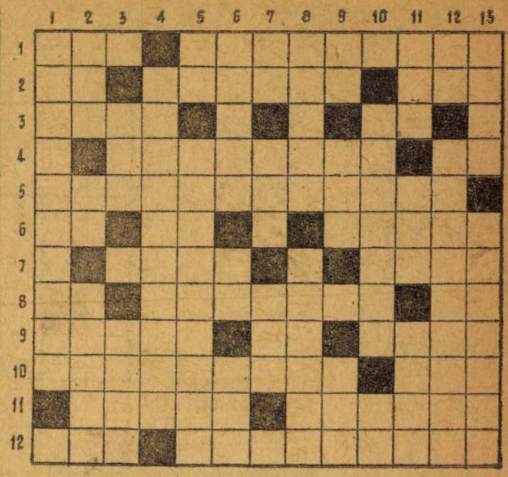


ORIZONTAL: 1. Prozator român, autorul volumului „Iarna Bărbaților". — Gheața și zăpada... la origine. 2. Ținut acoperit veșnic cu ghețuri. — A compus melodia „Valsul iernii". 3 Ninge... la mijloc! — Zăpadă... căzătoare. 4. Zeamă de pește. (reg.) — Se închid bine iarna. — Materie primă pentru... fulgii de zăpadă. 5. Unse! — Impozite. (od.) —Peste. 6. Decor de iarnă... — Hoț de găini. 7. Viforul.. în fond. — Curelușă. — Așezare urbană. 8. Caiete! — Negație. 9. Autorul poeziei clasice „Iarna". — Margine de fular! 10. Nume masculin... — ...și feminin. (dim.) 11. Somnoros hibernal. — Mormane de zăpadă — La poartă! 12. Te ia cu friguri... — Rece. (fig.) 13. Nume feminin. — Autoarea volumului de versuri pentru copii „Baba Iarna intră-n sat".

VERTICAL: 1. Autoarea poeziei „Reverie de iarnă". — Clasic român, autorul poeziei „Noapte de iarnă". 2. Autorul poeziei „Zăpadă." — Pronume. 3. Încă la mijloc! — Autorul basmului „Crăiasa zăpezii". 4. Cîntec de leagăn. — Capabil. — Opoziție gramaticală. — În nămeți! 5. Albă ca zăpada... — Autoarea poeziei „Nici-o frunză". 6. În decade! — A publica opere literare. — În gheață! 7. Salvator. — Egal cu zero... 8. Localitate în Ciad. — Nume feminin. 9. Pornire. — O zi viforoasă. (masc.) 10. Punct terminus pentru pătrunderea frigului... — Localitate în U.R.S.S. — „...rece", — basm german de W. Hauff. (pl.) 11. Autorul pînzei „Transport de buți iarna". — Cea cuaternară include și o perioadă glaciară. — Sculptură de sezon, avînd ca materie primă zăpada. 12. Salut călduros. — A alege. — Cele de gheață împodobesc iarna geamurile. 13. Autorul tabloului „Iarna la Barbizon". — În vatră!

IANCU GOLDSTEIN

Cuvinte rare: UHA — ASU — IRO



Ani în istorie

ORIZONTAL: 1. Aici a murit Ioana d'Arc în anul 1431. — Eveniment politico-social în țara noastră, în anul 1453. — Legislator al galilor din sec. III î.e.n. 3. Revoluție în Bizanț, în anul 532. — Staniu. 4. Adjectiv înrudit cu Planul de Stat elaborat în țara noastră în anul 1950 și realizat înainte de termen. — Afirmație. 5. Confiscarea averilor mănăstirești, votată de Adunarea legiuitoare a României în anul 1863. 6. Inițialele conducătorului răscoalei de la 1821, din țara noastră. — În Egipt! — Fără nici-un fel de farmec. 7. Interdicție religioasă la popoarele primitive. — Popor antic ce își întemeiază statul sclavagist în prima jumătate a sec. I. î.e.n. 8. România Liberă. — Mișcare religioasă de mare amploare, ce apare în Germania secolului XVI. — În port! 9. Matematician elvețian. (1707—1783) — Insulă muzicală... — Zeamă groasă. (reg.) 10. Fără energie. (fem.) — Radical chimic. 11. Eveniment social-politic în țara noastră, în anul 1859. — Săruri ale iodului. 12. Astfel. — Regim politic în Franța, între anii 1804—1815 și 1852—1870. (pop.)

VERTICAL: 1. Mișcare cultural-artistică de mare amploare, în Europa occidentală în sec. XIV-XVI. 2. Canton elvețian ce și-a dobîndit independența în anul 1291. — Cel mediu este socotit că începe la anul 476. — Oraș în Ardeal, lîngă care în 1963 a intrat în funcțiune una din cele mai mari centrale termo-electrice. 3. Cozonac englezesc. — Nume feminin. 4. Localitate în Muntenia, sediul unei lupte între români și turci, în anul 1595. 5. Soare egiptean. — Cea a țării noastre a avut loc la 23 august 1944. (pl.) 6. A instrui. (fig.) — Interjecție de năduf... — Localitate în Suedia. 7. În vedere! — Prefix pentru tertet. — Sau. 8. Grozăviile unui război. — Țară europeană, care și-a cucerit independența între anii 1821—1830. 9. Pronume. — Afluent al Tisei. — Aur. (pop.) 10. Gălăgie mare. — În cadă! 11. Istoria ne arată că primele arme de acest gen au fost folosite în Europa de turci, la asediul Constantinopolului, în 1453. (sing.) — Roată. (pop.) — Ascuțit. (med.) 12. Cămașă rustică. — Infinitivul lui Columb în anul 1492... 13. Insula pe care a fost exilat Napoleon în anul 1814. — Formă de guvernămînt instituită în vechea Athenă, de Pisistrate. (sec. VII î.e.n.)

PETRU VALENTIN

Cuvinte rare: UEL—LAPA — CEN — MEM

CAREU OCAZIONAL

(2, 5, 3, 2, 8)

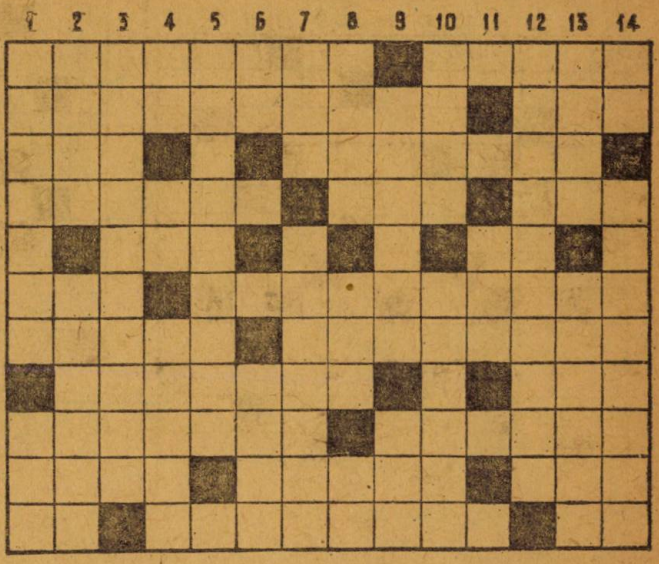
ORIZONTAL: 1. Își trăiește... ultima și prima filă! — Se reține din timp, pentru un revelion la restaurant. 2. Aclamate și aplaudate. — Arborele... din Germania. 3. Particulă ce înseamnă apă, la unele popoare din Asia. — Plini de curaj. (fig.) 4. Un „făt" din basme... — Ceva mai mult decît „an"... — La Bacău! 5. Refren de colinde. — Dumitru Negrea. 6. Serbează revelionul cu soția. — Fațadă. (pl.) 7. Afluent al Mureșului. — Alcool cu efect... 8. La toaleta de revelion. (pl.) — Măcin! 9. Alt loc unde se poate organiza revelionul. (pl.) — Demonstrat. 10. A se ivi. (reg) — ...și participiul feminin al aceluiași verb. — Început de ediție! 11. La Pitești! — Urcată în pod... — Mai mulți ani... (nu este urare! N.A.)

VERTICAL: 1. A se destăinui. (neol.) — Merge cu „cirip"... 2. Nu cheltuiește nici pentru revelion... — Brazi împodobiți. 3.??? 4. Conjuncție latină. — Doarme! — Din răsărit. 5. Un vin de calitate pentru revelion. 6. Începe cîntecul... — Împreunat. 7. Vin unul după altul. — Directoare de... mănăstire. 8. Locul unde se pune... omul bun. — Jumătate pusă înainte. — Pregătire pentru un obraz subțire... 9. Revelionul nu are farmec fără ei... (fem.) — Coada acului... 10. „Careu ocazional"... — Repetat. (neol.) 11. Cuplu. 12. ??? 13. Îl poartă badea la revelion. — Figuri... între șahiști. 14. Doime! — Începe masa de revelion...

DINU ILIESCU

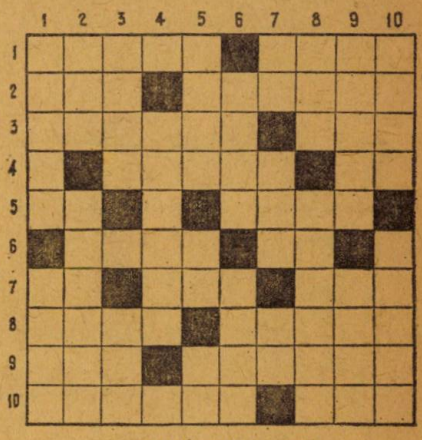
Cuvinte rare: NAM — IȚII — ITERAT

N.A.: Dacă dezlegarea este corectă, citind rîndurile verticale III și XII — în ordinea cifrei și de sus în jos, -veți afla urarea pe care revista „Magazin" o face cititorilor cu ocazia Anului nou!



„S-a mai dus un an!"

(Surpriză rebusistică)

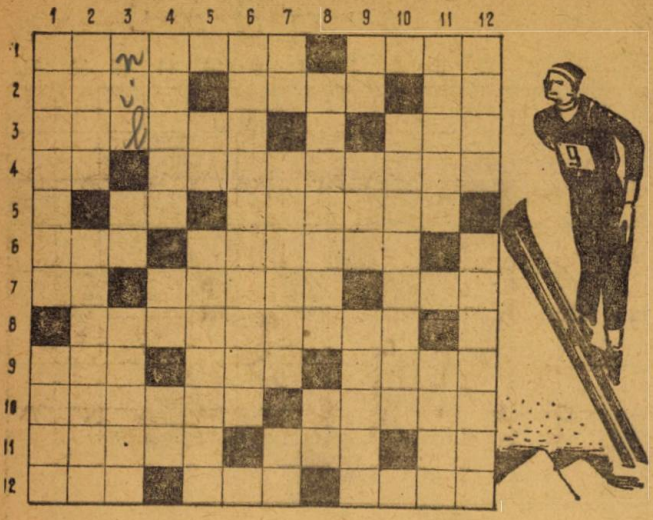


ORIZONTAL: 1. Muncitor în domeniul sănătății. — Țesătură rară pentru broderii. 2. A degaja. — Privitor la structura corpului omenesc. 3. Părțile mobile ale ușii. — Tăbăcit. (tehn.) 4. Agățări. — Prefix însemnînd „înainte". 5. Personaj legendar. — Diminutiv feminin. 6. Locuiește în mediul urban. — Localitate în Irlanda. 7. Autorul lucrării „Povestea vorbei". — Boboc militar... (fam.) — *Localitate în Japonia.* 8. Pești de apă dulce, de munte. — *Laț pentru prinderea vițelor.* 9. Nume feminin. — *Laptele cucului. (pl.)* 10. Fotolii... cu ecran lat. — Vechi.

VERTICAL: 1. Funcție trigonometrică. — Privitor la un plan. 2. A însufleți. — Diminutiv masculin. 3. Sare a acidului tanic. (pl.) — *Lipici.* 4. Înștiințări. 5. *Din loc în loc. (fem.)* — Instrument de laborator. — Ins dintr-un vechi popor germanic. 6. Satrapi. — Albii artificiale. 7. Navigator portughez. (sec. 16) — Zeitate romană, cu o față spre trecut și alta spre viitor. — Leziuni. 8. Iubit. — Friptură. 9. *Învinge moartea...* — Locuiesc la sate. 10. Plante decorative. — Preot catolic.

NIC. CONSTANTINESCU

N. R. Atenție la titlu.



Sporturi de iarnă

ORIZONTAL: 1. Fac deliciul celor mai tineri sportivi de sezon. — Sport pe pîrtie. 2. Pînă la refuz... — Fac din sanie-car... — Oaspetele fiecărei ierni. 3. În pantă. (fig.) — În codri! 4. Topește zăpada (sic!)... în Egipt. — Ansamblul probelor de schi. 5. Asia! — Săniuțe pentru seniori. 6. Un om în ninsoare! — Mingi pentru hocheiști. 7. La vale! — Calul de culoarea zăpezii. — Zăpezi improprii pentru schi. 8. Tușa patinoarului. 9. Din aisberg! — Poftă de joc. — Un om deosebit... 1. Zăpada piscurilor înalte. — Sprintene în mișcări. 11. Auxiliar al probei de biatlon. — Origina gheței... — În gheață! 12. Literă elină. — Hochei pe gheață. — Echivalentul mantinelei pe teren. (pl.).

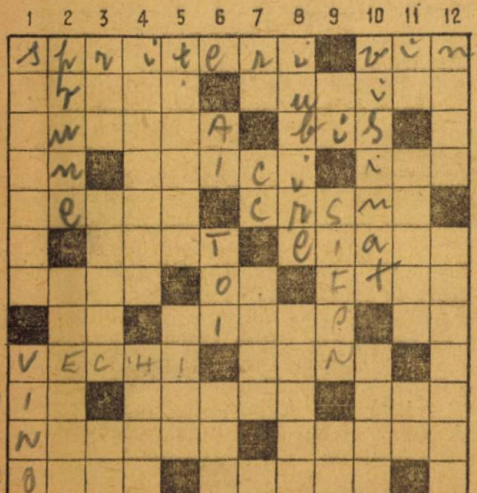
VERTICAL: 1. Schior, patinator, sau hocheist. — Auxiliare la schi. 2. Olimpiada sporturilor de iarnă. — Drum nins abundent. 3. Fluviul faraonilor... — Campion. — Metaforă pentru patinoar... 4. Nedreaptă. — Cabestan! — Centrul pîrtiei! 5. Începe coborîrea! — Sport de iarnă artistic, de viteză etc. 6. Catapulta săritorilor... 7. La geografie! — Echipament pentru schiori. (sing.) — Pentru cojoc. 8. Înțesate de spectatori zgribuliți... — Ape! 9. Capete de schi! — Grație poetică. — Zdravăn. (fig.) 10. Determină penalizarea în probele de slalom. 11. Necesare în probele de orientare. — Innsbruck, Zakopane, Grenoble etc. (sing). 12. Sloi de gheață. — Componente ale patinajului artistic.

ANTON MOREANU

Cuvinte rare: INC—INIE

Băuturi

ORIZONTAL: 1. Vin cu sifon. (pl.)—Local cu băuturi. 2. Buchetul vinului. — Singura lor băutură este laptele. 3. Creează atmosfera



la băutură... — Încă o dată... 4. În cont! — Lacrima prunei... (pl.) — Oaspete nepoftit al vinului... 5. Varietate de vin. — Locul de naștere al vinului. (pl.). 6. Vin... depășit. — Nediferențiată. 7. Din loc în loc. (pl.) — Bun de ros — În sifon sau șampanie... 8. Molibden. — Renumită varietate de vin din țara noastră. — Sodiu. 9. Vin... bun. — Locuitor antic al Spaniei. 10. Spetează la războiul de țesut. — Infecție a urechii. (med.) — Umedă. 11. Acid azotic. — Lucrează ambalaje pentru băuturi. 12. Țuică slabă. (olt.) — Ca pelinul de mai (pl).

VERTICAL: 1. Folosește la fiertul ceaiului. — „În... veritas!" 2. Furnizează materie primă pentru țuică.. (pl.) — După o cantitate oarecare de alcool... 3. Culoare de vin. — Urare la băutură. — Traian Cornea. 4. Copiați. — Dans popular. 5. Taciturne. — A ascunde. 6. Usturoi regional. — Măsură pentru băuturi. — În secărică! 7. Curse! — Cornel Constantinescu. — Jumătate de halbă. 8. Dragoste. — Bucată dintr-o roată de lemn. 9. La gin! — Pietre semi-prețioase. — La noroc! 10. Rachiu colorat. — Măceși. (reg.) 11. La pahar! — Vin cu gust amărui. — Afirmație. 12. Vin cu pelin... — Faptul de a da apă la vite.

GIUSEPPE NAVARRA

DOI ROMÂNI ÎN AFRICA

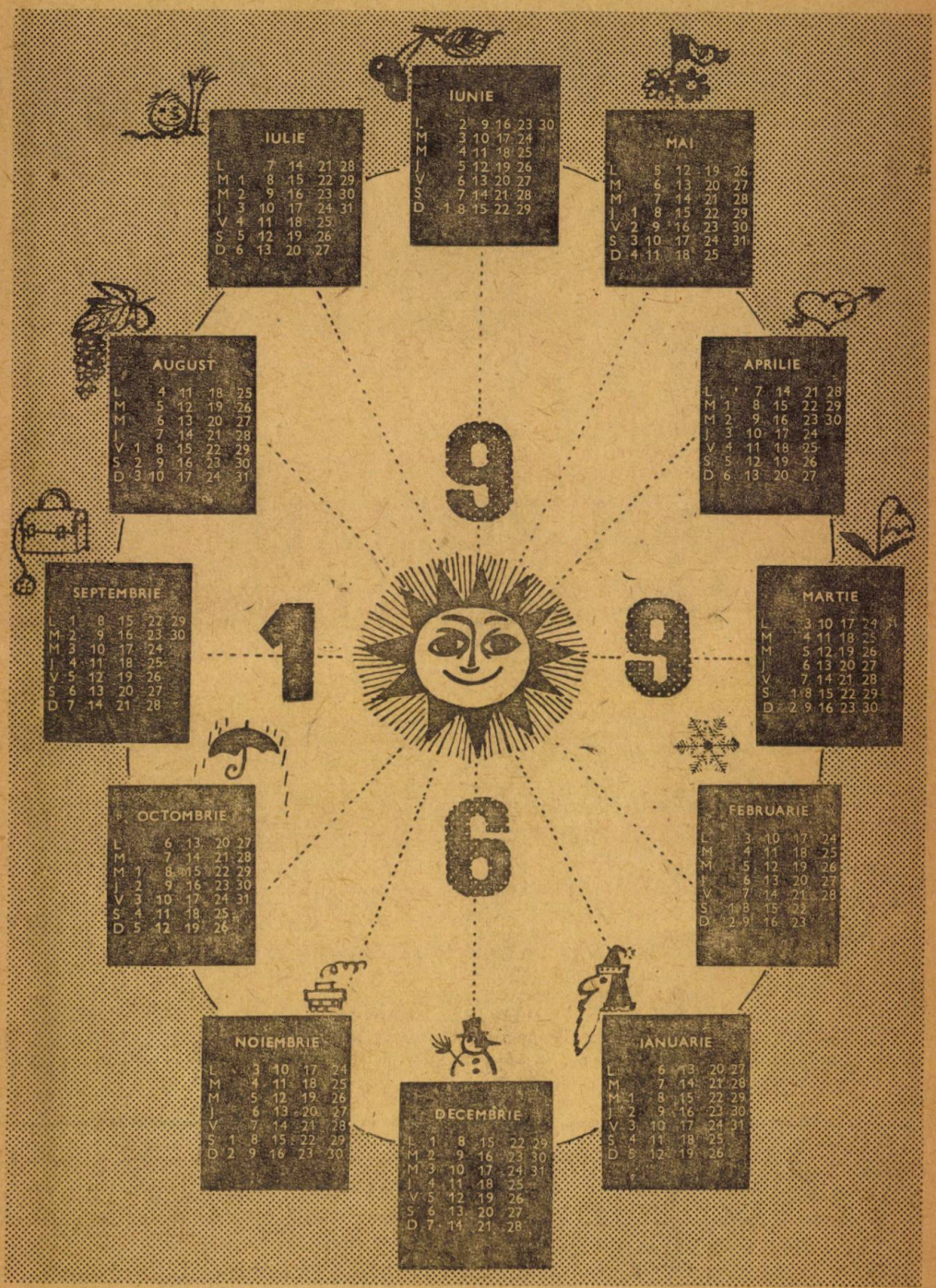
LA 1889 ŞI 1898

Un tînăr bucureştean — Bucur Pop — fiul negustorului Nicolae Pop, se angajează voluntar în armata franceză, în februarie 1889, cînd abia împlinise 19 ani. După cîteva luni regimentul din care făcea parte este trimis în Algeria, apoi în Congo şi în Madagascar. Bucur Pop petrece astfel aproape nouă ani pe continentul african — pînă în 1898, cînd revine în Europa. În acest timp ajunge pînă la gradul de locotenent şi obţine mai multe decoraţii. Fotografia (1) ni-l înfăţişează în anul 1896, cînd se afla în Madagascar. Are lîngă el un copil, mulatru, care i-a fost prieten tot timpul cît a stat pe marea insulă din Oceanul Indian.

Un alt român — Sever Pleniceanu — fost ofiţer în Bucureşti, se înrolează în armata franceză şi este trimis în Congo, în anul 1898, unde ia parte, timp de doi ani, la lucrările de întocmire a hărţilor locale. Studiile şi observaţiile sale referitoare la viaţa şi la obiceiurile popoarelor africane, la fauna şi la flora regiunilor pe care le-a colindat, au fost publicate, sub formă de corespondenţe, în ziarele bucureştene, în anii 1898 şi 1899, iar în 1902, cînd s-a reîntors în ţară, le-a prezentat, în cîteva conferinţe publice, la Bucureşti, sub egida Societăţii Geografice Române. În fotografie (2), Pleniceanu, în faţa cortului care i-a servit de locuinţă cît timp a stat în Congo.

PREZENTAREA GRAFICĂ: Gh. Chiriac
COPERTA: Sergiu Georgescu
TEHNOREDACTAREA: Florin Z. Florin
TIPARUL: Combinatul Poligrafic „Casa Scînteii", com. 80473

Pag. 61 - Aritmetică -



RESTAURANT ◦ BRASERIE
NIGHT-CLUB ATHÉNÉE
COFETĂRIA ‹REPUBLICA›
RESTAURANT ‹MODERN›

ATHÉNÉE PALACE
VĂ OFERĂ SERVICIILE SALE

Lei 12